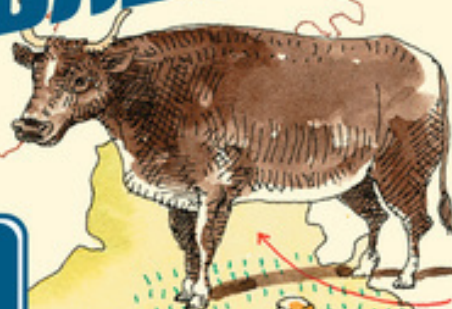


• ДЖОН БАКСТЕР •

# Франция в свое удовольствие

ОТ АВТОРА  
"ЛУЧШЕЙ ПРОГУЛКИ  
НА СВЕТЕ"



Nord-Pas de Calais

Paris



Illers-Combray

Perigord



Fourès



Bergerac

Sete



В поисках утраченных вкусов

CORPUS

Джон Бакстер

**Франция в свое удовольствие.  
В поисках утраченных вкусов**

«Corpus (АСТ)»

2013

## **Бакстер Д.**

Франция в свое удовольствие. В поисках утраченных вкусов /  
Д. Бакстер — «Corpus (АСТ)», 2013

ISBN 978-5-17-088784-2

Джон Бакстер однажды купил на развале старинное меню, изучил его и задумался о том, сколько знаменитых некогда французских блюд теперь почти нигде даже попробовать. Его книга – путешествие в поисках утраченных вкусов Франции. Это не сборник рецептов, а увлекательный рассказ о том, где готовят настоящее кашу, как сделать экладу из мидий, кто еще решается зажарить быка на вертеле. Впрочем, и рецепты имеются.

ISBN 978-5-17-088784-2

© Бакстер Д., 2013  
© Corpus (АСТ), 2013

## Содержание

Глава 1	6
Глава 2	9
Глава 3	14
Глава 4	19
Глава 5	24
Глава 6	31
Глава 7	37
Глава 8	42
Глава 9	46
Глава 10	52
Глава 11	58
Глава 12	65
Глава 13	71
Глава 14	77
Глава 15	83
Глава 16	85
Глава 17	91
Глава 18	97
Глава 19	102
Глава 20	109
Глава 21	114
Глава 22	119
Меню	122
Рецепты	124
Благодарности	128

# Джон Бакстер

## Франция в свое удовольствие. В поисках утраченных вкусов

*Посвящается  
Мари-Доминик и Луизе,  
благодаря которым я понял, что готовить – значит любить,  
и Жоржу-Огюсту Эскофье,  
который в меня верил*

*Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты.  
Жан-Антельм Брийя-Саварен, французский гастроном*

John Baxter  
The Perfect Meal  
In Search of the Lost Tastes of France  
© John Baxter, 2013  
© Joe Ciardiello, иллюстрации на обложке, 2013  
© Е. Чебучева, перевод на русский язык, 2015  
© А. Бондаренко, художественное оформление, макет, 2015  
© ООО «Издательство АСТ», 2015  
Издательство CORPUS ®

## Глава 1

### Сначала найдите фиалку

*Я пристрастился к музыке Вагнера и к приготовлению пищи: до смерти боюсь и того, и другого.*

*Ноэл Коуард, дневниковая запись от воскресенья 19 февраля 1956 г.*

Все началось с фиалки в супе.

В Париж приехал Рик Гекоски, и мы с ним пошли поужинать. Рик занимается редкими книгами, и не просто редкими, а редчайшими. Он продавал первые издания “Лолиты” рок-звездам, приобрел банный халат Дж. Р. Р. Толкина и настолько обаял Грэма Грина, что великий писатель позволил ему купить библиотеку из своей квартиры в Антибе. Между делом Рик написал несколько книжек и попредседательствовал в жюри Букеровской премии – самой престижной литературной награды Британии.

Заклучив сделку, они с Грином спустились в кафе и взяли по аперитиву.

– Знаете, – сказал Грин, – если бы я не был писателем, то занялся бы тем же, чем вы, – продажей книг.

Человека, который вызвал зависть у титана литературы, не могла удовлетворить обычная трапеза.

– Ты ел в Гран-Пале? – спросил я Рика.

– Это такой комод сразу за Елисейскими Полями? Образец дурновкусия бель-эпок. Я был там на выставках книг и предметов искусства. Мне говорили, еще там устраивают автошоу и выставки лошадей, а однажды, если не ошибаюсь, приютили выставку-продажу сельхозтехники. Но есть я там не ел.

– Значит, тебе будет интересно.

В 1993 году Гран-Пале закрылся на реконструкцию. Крыша из стекла и стали весом в 8,5 тысяч тонн взяла плохую манеру ронять детали на головы ничего не подозревающих посетителей. Чтобы здание хотя бы отчасти продолжало действовать, террасу вдоль одного из фасадов превратили в ресторан “Минипале” и пригласили шеф-поваром Эрика Фрешона, обладателя трех мишленовских звезд. Несколько раз я с удовольствием отобедал там, хороши были и еда, и обстановка. Я надеялся, Рик будет впечатлен.

И на следующий вечер мы поднялись по широким ступеням на углу авеню Уинстона Черчилля.

Такие здания, как Гран-Пале, приковывают взгляды. Превосходя размерами самолетный ангар, оно как бы парило у нас над головами. С одной стороны таяли в сумерках 20-метровые колонны террасы. Вестибюль с мраморным полом сделал бы честь имперскому посольству. Рик и тот почтительно хмыкнул.

Пока мы ждали, когда нас усадят, я смотрел через улицу на статую премьер-министра Британии военных лет, по имени которого была названа авеню. Опираясь на палку, Черчилль глядел прямо на нас, как будто бы вспоминая, сколько хлопот было с де Голлем в 1940 году, когда правительство “Свободной Франции” обосновалось в Лондоне.

Любой, кто знал, чему эти двое отдавали предпочтение за столом, мог предвидеть, что они никогда не поладят. Черчилль любил выпить, де Голль – поесть, по крайней мере исповедовал принцип “пожирай или будешь пожран сам”. Его тексты пестрят метафорами, связанными с едой. Отвергая идею коммунистической Франции, он вопрошал: “Какая партия сумеет править народом, у которого двести сорок шесть разных видов сыра?” (На самом деле их около трехсот пятидесяти.) А однажды ему задали вопрос о литературных влияниях, и он отверг саму возможность воздействия на его образ мыслей: “Лев состоит из баранов, которых переварил”.

Однако в лице Черчилля, не менее одаренного писателя, оратора и государственного деятеля, чем он сам, де Голль встретил другого льва, и оба перерывались над будущим Европы, как два самца над одной добычей.

Официантка провела нас в обеденный зал, вписанный в бельэтаж дворца, и попыталась усадить нас там.

– Я просил столик на террасе, – сказал я.

Она состроила характерную *mine*<sup>1</sup>, для каких идеально приспособлен рот француза.

– Прошу прощения, месье, но вас *заверили*, что столик будет на террасе?

– Э... нет.

Ее плечи поползли вверх – еще одна французская особенность: пожимать плечами в знак бессилия перед непреодолимыми препятствиями. (Интересно, что во французском этот жест нельзя назвать одним словом. Если попросить француза описать его, он просто... пожмет плечами.)

– После ужина, – вмешался Рик, – я намерен выкурить сигару.

Он полез во внутренний карман и извлек алюминиевый футляр в форме торпеды. Семейство, собиравшееся сесть за соседний столик, резко изменило курс, понимая, что дым от такого количества табака полностью затмит их десерт.

– Я посмотрю, что можно сделать, – поспешно сказала официантка.

Через две минуты мы сидели на террасе, в тени исполинских колонн, наблюдая, как сгущаются сумерки, как величаво несет свои воды Сена под мостом Александра III. По авеню, лежавшей перед нами, в 1919 году во время парада победы с триумфом ехал на коне генерал Першинг во главе американских войск, а там, где мы сидели, толпились ликующие парижане и бросали цветы. Нас окружала история.

– Итак... – Рик спрятал сигару в карман и потянулся за меню. – Чем здесь кормят?

Через двадцать минут мне принесли первое блюдо.

Тарелка могла бы считаться пустой, если бы в центре нее не заблудилась горка чего-то зеленого и зернистого – как потом выяснилось, горошка, протертого с мятой. Сверху лежали два маленьких ломтика белой спаржи, такие тонкие, что сквозь них можно было читать “Монд”, причем самый мелкий шрифт.

– Я заказывал холодный суп из спаржи.

– Это и *будет* суп из спаржи, месье, – сказал официант.

Он принес алюминиевый сифон и окаймил горошек белой пеной. Потом ушел и спустя секунды вернулся с кувшином, из которого налил что-то молочное и наконец-то похожее на суп.

– *Voilà, m’sieur. Votre Soupe d’Asperge Blanche, Mousseline de Petit Pois à la Menthe Fraîche. Bon appétit*<sup>2</sup>.

С опозданием я заметил последний штрих: поверх горошка и спаржи лежала крохотная фиалка.

Ближе к двенадцати, мягкой парижской ночью, мы неторопливо перешли через мост. Казалось, я еще чувствую запах сигары Рика, которую он все-таки выкурил за кофе и кальвадосом среди множества курильщиков, с наслаждением дымивших на террасе. Дым поднимался к теням у вершин древоподобных колонн. Статуи одобрительно смотрели вниз. Окруженные архитектурой героической эпохи, мы на миг почувствовали себя если не богами, то исполнителями некоего священного ритуала во славу радостей вина и пищи.

Если бы не эта фиалка.

---

<sup>1</sup> Гримаса (*фр.*).

<sup>2</sup> Прошу вас, месье. Суп из белой спаржи, легкий мусс из зеленого горошка и свежей мяты. Приятного аппетита (*фр.*).

– В таком месте... – проговорил Рик. Он оглянулся через плечо на строй колонн, гордо марширующий в сторону Елисейских Полей. – Не то чтобы еда была не хороша...

И она была хороша. Разве что... дороговата.

Ингредиенты и блюда, если верить бумаге, были традиционные: грудинка, улитки и даже бургер. Но грудинка, которой полагается быть жирной и сочной, шипящей от жара, оказалась грубой, длинной, лоснящейся и с острыми краями. Она венчала кучку картофеля, слегка размятого с зернистой горчицей, и напоминала Ноев ковчег, застрявший на горе Арарат. *Escargots dans Leur Tomate Cerise Gratinés au Beurre d'Amande* явило собой дюжину улиток, вставленных непонятно зачем в помидоры черри, и все вместе было заключено под корку из масла и молотого миндаля. Самым приличным оказался “бургер” – кусок утиной грудки в маленькой булочке, сверху фуа-гра, сбрызнутое соком трюфелей. При виде этого бургера Рональд Макдоналд надолго лишился бы чувств.

– Понимаю, о чем ты, – сказал я. – В подобной обстановке ждешь чего-то... имперского.

Яркий пример трапезы, подходящей к такой архитектуре, можно взять из голливудского костюмного фильма – “Бен-Гура” или “Гладиатора”. Мы и прочие клиенты, облаченные в тоги, возлежим на ложах и ощипываем грозди винограда. Вокруг пляшут полуодетые наложницы. На заднем плане группа вспотевших рабов поворачивает вертел, на котором жарится целый вол.

Но где тот размах? Куда пропали обильные деревенские блюда за полвека, прошедшие после воцарения новой кухни и еды, созданной не утолять голод, а демонстрировать изобретательность повара? Существуют ли еще эти блюда или, как я подозревал, утрачены навсегда? А секрет их приготовления унес с собой в могилу последний сельский повар, еще помнивший рецепт, переданный ему (или ей) прошлыми поколениями. Но даже если кто-то еще умеет так готовить, где найти ингредиенты? Современные рынки предлагают только то, что можно сложить штабелями и быстро продать.

А действительно, может ли кто-нибудь по-настоящему зажарить вола?

## Глава 2

### Сначала найдите меню

*Во Франции приготовление еды – серьезное искусство и национальный вид спорта.  
Джулия Чайлд*

В англосаксонских странах мечты, пришедшие за ужином, привычно испаряются к утреннему кофе. Подобно новогодним обещаниям самому себе, они перетекают из мира “а что если” в мир “вот если бы”.

Французы, к счастью, оставляют приоткрытой дверь в Танталов сад возможностей. Они говорят о действиях предполагаемых – *envisagées*, не исключают их, не отрицают их возможность, выполнимость в обозримом будущем, но рассматривают в перспективе.

Затем у них есть понятие *l'esprit d'escalier* – “лестничное остроумие”. Это мысли, приходящие в голову, когда по окончании званого ужина вы спускаетесь по лестнице: находчивый ответ, чтобы сбить с толку зануду, комплимент – сделайте вы его своевременно, соседка сунула бы вам под столом свой номер телефона. Французская литература не дала пропасть втуне сокровищам запоздалых мыслей, изобретя жанр *pensée*. Формально это собрание мыслей, афоризмов, анекдотов, суждений, а по сути – способ запечатлеть на бумаге искры ума, которые иначе канут во тьму.

И мое видение сказочного пира, как любой продукт ночного приступа несварения или как лунный блеск на волнах Сены, тоже могло бы рассеяться без всякого следа, не считая заметки в ближайшем выпуске “Монд”. Но межправительственный комитет ЮНЕСКО занес классическую французскую трапезу (*repas*) в список “нематериального культурного наследия” человечества.

Двумя годами ранее на сельскохозяйственной ярмарке президент Николя Саркози заявил, что французская кухня – лучшая в мире и должна быть признана таковой. Говоря словами политиков, обеспечил себе мощное лобби: во Франции мало что может сравниться по влиятельности с агробизнесом.

По-видимому, свои интересы лоббировал и Европейский институт истории и культуры питания, исключительно французское учреждение (попробуйте представить себе американскую версию!). На сессии в Найроби 24 члена комитета ЮНЕСКО, рассмотрев 47 номинантов, признали достойным охраны французское гастрономическое искусство, не только в качестве наставления французам, которые и не нуждались в убеждении, но ради блага всего человечества.

ЮНЕСКО установила правила, по которым можно определить классическую *repas*, чего ранее не осмеливался сделать ни один орган власти во Франции, зная, что неминуемо подвергнется атаке со стороны прочих властей, принадлежащих к сфере гастрономии.

В классической трапезе следует подчиняться жесткой схеме. Между аперитивом (напитком, предваряющим трапезу) и заключительными ликерами должны сменить друг друга по меньшей мере четыре блюда, а именно: первое, мясо и/или рыба с овощами, сыр и десерт. За соблюдением ритуалов в живой практике следят так называемые гастрономы – знатоки и хранители традиций, они передают их изустно и письменно, прежде всего младшим поколениям.

Разделить подобную трапезу с семьей или друзьями означает не просто утолить голод. Согласно установлению комитета, “суть этой социальной практики – отметить важнейшие моменты жизни индивидуума или группы”.

Мне показалось, это все равно что запирать стойло за ускакавшей лошастью. Кто во Франции сейчас так ест, тем паче в больших городах? Восемь-десять блюд, вино, гостей под два десятка – даже если пировать у себя дома, придется потратить сумасшедшие деньги. В ресторане цена будет и вовсе немыслимой, даже с учетом того, что шеф-повар и обслуживающий персонал отвечают высоким запросам. В ресторанах больше не устраивают широких застолий; их печи слишком малы, чтобы зажарить целиком молочного поросенка, олений окорок или бычий бок. Многие перешли на микроволновки, разогревают готовую еду, которая продается порциями в банках или мешочках. Надо учитывать причуды едоков: они требуют пищу без жира, без соли, без сахара... Вегетарианскую, веганскую, кошерную, халяльную... Современный повар видит перед собой минное поле и с радостью его обходит, готовя лишь те блюда, которые никого не оскорбят. Препятствие взято.

Решение ЮНЕСКО вызвало ропот некоторых кулинарных сообществ в других странах. Разве не заслуживают хвалы гастрономические традиции Германии, Англии, даже Америки? Французские повара нехотя признали, что американский День благодарения и британское Рождество не лишены своих застольных удовольствий. С Германией у Франции давние счеты, поэтому немецкую кухню вовсе отказались принимать всерьез.

История их вражды восходит к середине XIX века, когда земли будущей Германии еще не объединились. В 1870 году Франция и Пруссия начали воевать, и на эту войну был призван человек, которому суждено было стать величайшим французским шеф-поваром, – Жорж-Огюст Эскофье. Целый год он промаялся в немецком плену, питаясь недоваренными бобами и чечевицей, червивой свининой и гнилой картошкой, и вышел на свободу ненавистником немецкой еды.

В 1913 году кайзер Вильгельм II, открывая трансатлантическую линию Гамбург – Нью-Йорк на борту лайнера “Император”, попросил Эскофье организовать обед на 146 персон. В мемуарах Эскофье с нескрываемой горечью вспоминал об отношении к нему со стороны кайзера. Во-первых, пришлось убеждать его приближенных, что год заключения не побудит повара отравить Вильгельма. Все же немцы настояли на своей версии меню, чтобы каждое блюдо можно было проконтролировать. Меню включало *Mousse d’Écrevisse* – холодный мусс из раков. Слово *mousse*, однако, имеет и другое значение – “юнга”, и переводчик с негодованием спросил: неужели немцы такие чудовища, что повар подозревает их в каннибализме?

На следующий день после обеда кайзер послал за Эскофье и, по некоторым данным, произнес: “Я император немцев, а вы – император поваров”. И хотя более высокой похвалы Эскофье не получал никогда, в мемуарах он ее не упомянул, ограничившись кратким комментарием: “Едва ли через год после того блестящего приема Германия объявила Франции войну. Первого ноября 1914 года мой сын Даниель, лейтенант 363-го горного полка, был ранен в лицо прусской пулей и умер на месте, оставив мне на воспитание четверых детей”.

Воскресное утро после ужина в “Минипале” я провел на монмартрской *brocante*<sup>3</sup>.

Происхождение этого слова неясно или, по крайней мере, весьма спорно. *Brocante* может означать и подержанные вещи, продаваемые на рынке, и сам рынок или даже лавку, где хранятся такие вещи. *Brocante* и *vide-grenier*<sup>4</sup> – обязательная часть французской жизни, особенно с тех пор, как французы осознали важность утилизации отходов. Парижские круглогодичные рынки у Порт-де-Ванв и Порт-де-Клиньянкур – это залежи хлама, таящие в себе случайные сокровища. С наступлением тепла блошинные рынки проклевываются по всей Франции, запо-

---

<sup>3</sup> Блошинный рынок (*фр.*).

<sup>4</sup> Букв. “опустоши чердак” (*фр.*). Разновидность блошиного рынка, менее “профессиональная”, чем *brocante*.

лоняют городские площади, школьные парковки и улицы предместий. За пределами Парижа они сплошь и рядом вырастают посреди поля или на деревенской футбольной площадке.

На склонах Монмартра, что на севере Парижа, лотки сбегают вниз по тенистой аллее в центре улицы Рошешуар. Пока я изучал добро, разложенное под деревьями, близлежащая станция метро “Анвер” извергала потоки туристов. При виде склона, ждавшего их впереди, они бледнели лицом, но, поправив рюкзаки движением изнуренного альпиниста, начинали последнее восхождение к похожим на серые грибы куполам собора Сакре-Кёр, прикинувшего к вершине холма.

Мое внимание привлекла стопка тяжелых глиняных тарелок на мостовой, небрежно обернутых мятой газетой. Их серо-белую поверхность затянули кракелюры – сеть тонких трещин, свидетельство почтенного возраста, по обратной же стороне разлилась блестящая черная глазурь – этот стиль французы с присущей им прямоотой называют *cul noir*, “черный зад”. Похожие блюда и горшки, покрытые свинцовой глазурью, есть в Мексике, Японии и Польше, некоторые датируются XVIII веком, но эти явно были сделаны в Бретани в конце девятнадцатого. Такие блюда я видел у антикваров, они выставлялись в стеклянных витринах и стояли очень прилично.

Одно из правил блошиного рынка – не выдавайте свой интерес, особенно если вы иностранец. Углядев пыльный пакет из-под сэндвичей, набитый старыми бумагами, я шмякнул его на верхнее блюдо, протянул все вместе парню, задремавшему от скуки на жарком утреннем солнце, и спросил: “Сколько?” Он бросил равнодушный взгляд на мои находки, потом вытянул шею, пытаясь кого-то высмотреть поверх голов. Было очевидно, что это не его лоток. Но хозяин, как и все остальные владельцы, прогуливался, изучая товар конкурентов в чаянии сделок. Наконец парень произнес: “Ну, десять?”

Десять за каждый предмет или за всё? Я не дал ему раздумывать. Пару секунд он смотрел на купюру в десять евро, которую я сунул ему в руку, потом легко и быстро пожал плечами в типичной для одних французов манере. Десять евро за несколько старых тарелок и листков бумаги? Вроде неплохо, да и слишком жарко, чтобы торговаться.

Дома я вытер от пыли одно блюдо, положил на него три темно-красных яблока “джонатан” и поставил на обеденный стол, под лучи света, косо падавшие сквозь деревянные ставни. Чем не Матисс!

И тут я вспомнил наконец о бумагах и вытащил их из пакета. В основном это были меню – дюжина или больше, все 1911 или 1912 годов, главным образом для частных обедов по случаю первого причастия, ухода на пенсию или свадьбы. Некоторые были тщательно выписаны от руки, и я представил себе, как стальное перо окунают в керамическую чернильницу. Ничто другое так сочно не прочертит нисходящую кривую *S* в слове *Salade* или засечку у *P* в слове *Poulet* (прием каллиграфии и печати в культурах, где не тренированный чтением глаз требует, чтобы его направляли). Другие меню, более официальные, были напечатаны на плотной бумаге, вверху красовались цветы, а вокруг слова “меню” – дикие птицы, рыбины, лобстеры, цветы и плоды. И недаром: громче всего эти старинные карточки трубили не о традиции и ритуале, но о роскоши.

На одной из них, озаглавленной просто: “15 апреля 1912”, почти вековой давности, был расписан официальный обед. Именно такую трапезу имела в виду ЮНЕСКО. Но где сейчас так готовят? Это самые что ни на есть “утраченные рецепты” – современного повара поставила бы в тупик даже кулинарная терминология.

Консоме по-королевски  
Филе морского языка “Жуанвиль”  
Окорок молодого кабана под охотничьим соусом  
Суфле из птицы “Талейран”  
Трюфели “Сюрприз”

Нантская утка с кресс-салатом  
Салат  
Цветоложа артишоков по-итальянски  
Пирамида из раков с шампанским  
Мороженое “Вивиан”  
Фрукты, десерт

Чтобы блюдо заслужило эпитет “королевское”, в него требовалось добавить яркий дополнительный ингредиент, “достойный короля”. Но уже много лет повара не прилагали серьезных усилий к тому, чтобы плод их труда получил королевский статус, а те редкие попытки, что имели место, завершились бесславно. В 1953 году в результате конкурса на оригинальное блюдо для коронации Елизаветы II появился “Коронационный цыпленок” – комковатая мешанина из рубленой курицы и майонеза с карри. Едва рецепт опубликовали, кто-то указал на его подозрительное сходство с “Юбилейным цыпленком”, который был придуман к 25-летию правления Георга V в 1935 году и тоже подавался в смеси карри с майонезом. Очевидно, весть об этих двух блюдах не успела дойти до создателей меню к 60-летию восшествия на престол Елизаветы II в 2012 году, поскольку они сотворили... да-да, кусочки курицы в пряном майонезе.

В 1912 году повар, готовя *Consommé à la Royale*, взбил бы яйца со сливками, вылил в формочки, сварил, затем нарезал омлетоподобную массу полосками. Бросив несколько полосок в суповую чашку вместе с тонкими ломтиками куриной грудки, шампиньонов и трюфелей, он залил бы все это горячим куриным бульоном. Не то блюдо, которое можно сварганить за пару минут для неожиданных гостей.

*Noix de Marcassin Sauce Chasseur* – филе бедренной части молодого кабана (*marcassin*), жаренное на сливочном масле и поданное под соусом из масла же, белого вина и душистых трав. *Buisson d'Écrevisse*, букв. “раковый куст”, повар сооружал из неочищенных раков на желированном шампанском. Для *Soufflé de Volaille Talleyrand* брали куриные грудки, измельчали их в пасту и перед тем, как поставить в духовку, обволакивали яичной смесью.

Наверное, в 1912 году такую трапезу, предупредив чуть загодя, можно было вкусить даже в скромном провинциальном ресторане. Но в нынешние времена средний ресторан держит не десяток поваров, а двоих-троих, из которых один – ученик. Недостаток людей восполняют технологии. В оптовых супермаркетах под Парижем (в самом Париже торгуют в розницу) шеф-повары лучших столичных ресторанов обычно катят перед собой не тележки, а шестиколесные платформы и причаливают к кассам с мешками замороженной картошки фри, банками утиных консервов по пять порций в каждой, коробками готовой курицы в сливках, говядины по-бургундски и телячьего рагу. В 2011 году две трети французских ресторанов признали, что используют *plats en kit* – готовые блюда: консервы, заморозки, а также еду в коробках, которую остается только разогреть.

Из меню 1912 года не сохранилось ничего, что не подходит для микроволновки или гриля. Поскольку суфле следует подавать свежеприготовленным, то *soufflé de volaille Talleyrand* можно попробовать лишь в очень немногих ресторанах, которые специализируются на этом блюде. Замороженные и консервированные артишоки спасли *fonds d'artichauts à l'italienne*, а *caneton nantais cresson* выжило, надо полагать, потому, что любую часть утки можно купить уже готовой и в соусе. Просто добавьте несколько листиков свежего кресс-салата и подавайте.

Рынки тоже изменились. Про улицу Бюси и улицу Сены, куда я выхожу за покупками, в 50-е годы один приезжий писал:

...всегдашний шум, ряды овощных тележек с обеих сторон, за ними – мясные и рыбные лавки и неизменно толпы покупателей. Прохожего сбивает

с ног вонь гнилых капустных листьев, репы, сырой требухи и бычьей крови. Раннее утро, дворники открыли гидранты, и вода бьет наружу; грязные ручейки крутятся вниз по старым булыжникам, унося запахи кислого вина, окурков “голуаза”, спермы и лизола, и через несколько кварталов сбегают к набережной Великих Августинцев и Сене, струящейся тихо и плавно, как дыхание ангела.

Сегодня он их не узнал бы. Торговцы рыбой и сыром давно исчезли. Лишь один след прошлого уцелел: рядом с отелем “Луизиана”, над вечно закрытой витриной, черной плиткой по голубому полю выложено слово *poissonerie* (рыбная лавка). Белый и голубой – цвета греческого флага – Джеймс Джойс велел использовать на обложке первого издания “Улисса”, вышедшего под маркой магазина Сильвии Бич “Шекспир и компания”, который располагался в нескольких кварталах отсюда. Джойс ходил по этой улице сотни раз. Не исключено, что однажды он поднял глаза, увидел плитку и взял себе на заметку. Молния вдохновения может поразить где угодно.

Иллюзорный рыбный больше не откроется никогда, как никогда не вернется на улицу Бюси вонь скисшего вина и спермы. Теперь здесь царят итальянские кафе-мороженое, шоколадные и винные бутики, магазины натуральной косметики и, конечно, кофейни, чьи деревянные террасы каждый год отвоевывают еще кусочек улицы, чтобы втиснулось больше столиков. Что до тележек, они портили бы обзор туристам, попивающим за столиками *cafés crèmes*<sup>5</sup>. Уличные торговцы старой школы появляются порой на одно утро, как видения прошлого. Как-то раз это был автомобиль двадцатых годов – траурно-черный, лакированный, с блестящими медными украшениями на капоте и ступицами колес; частично переоборудованный кузов вмещал бадейки с домашним мороженым.

Кроме того, тротуар перед мясным магазином оккупировали два суровых господина, которые продают сморщенные сухие колбасы, круги твердого сыра с толстой грубой коркой и вяленые окорока из Оверни – гористой и богатой лесами части центральной Франции. Хотя черные широкополые шляпы и черные хлопковые блузы продавцов смотрятся слегка нарочито, они не менее аутентичны, чем товар. Однажды в субботу я гулял с гостями из Америки и остановился у прилавка овернцев, чтобы озвучить состав их аналогов салями – *saucissons secs*: *saucisson d’sanglier* (колбаса из кабанины), *saucisson de noix* (колбаса с грецкими орехами), *saucisson d’âne*... Я умолк и задумчиво посмотрел на друзей. Приятно ли им будет узнать, что следующая палка колбасы сделана из ослиного мяса? Скорее всего нет.

Ужин в Гран-Пале еще долго не шел у меня из головы. Разумеется, в точности воплотить лукуллов пир, который я вообразил, было невозможно. Например, кто сейчас жарит волов? И есть ли они вообще? Вол – это холощенный бык. В Европе и Азии быков кастрировали для того, чтобы они лучше тянули повозку или плуг – то и другое нынче встречается нечасто.

Сохранились ли во Франции хоть где-то остатки той культуры еды, которая представлена классической композицией меню 1912 года? И если да, где они прячутся? Быть может, в отдаленном уголке страны есть вол, который ждет, чтобы его зажарили, и люди, умеющие совершать этот средневековый ритуал?

Было бы занятно это выяснить, создать, пусть в воображении, пиршество, которое ЮНЕСКО объявила типичным для французской кухни. Но я нуждался в искре, вдохновении, в наставнике.

К счастью, у меня был Борис.

---

<sup>5</sup> Кофе со сливками (*фр.*).

## Глава 3

### Сначала найдите гуру

*Я обязуюсь быть способным учеником, если смогу найти способного учителя.*

*Гертруда Стайн*

В одном фильме 80-х годов – название то ли не знал, то ли забыл – повариха деревенского ресторанчика где-то на юге Франции готовит обед для двадцати очень важных персон. Они превозносят ее мастерство и особенно хвалят главное блюдо. Что за соус! Ничего не ели вкуснее. Она превзошла себя.

Повариха возвращается на кухню. Горшок еще стоит на плите. Она задумчиво на него смотрит, потом наливает пару ложек соуса в тарелку и несет к задней двери. Снаружи на ступеньках сидит старик в расстегнутой рубашке и рваных штанах и чистит картошку. Женщина протягивает ему тарелку.

– Попробуйте, пожалуйста.

Он бросает последнюю картофелину в кастрюлю и вытирает руки о штаны. Берет тарелку и ложку, пробует. Задумывается, но ненадолго.

– Какое вы взяли вино?

Женщина тут же поникает.

– Я так и знала! 49-й год весь кончился, пришлось взять немного 50-го.

Старик отдает ей тарелку.

– А, вот в чем дело, – произносит он сочувственно, однако с ноткой укоризны. И без долгих размышлений ясно, что по строгим меркам, которым они оба следуют, повариха не справилась.

Этот фильм я видел много лет назад, но впечатление не померкло, ибо в основе лежит убежденность, что есть тонкие знатоки, которые успели забыть больше, чем вы или я когда-либо узнаем, о правильном вкусе, запахе и виде еды.

Однажды я неделю колесил по Австралии с Дэвидом Хоффманом, историком фастфуда и автором классического труда “Радость обжорства”. Целиком поглощенный своей темой, Дэвид даже сменил квартиру, чтобы жить поближе к маленькому кафе “Эппл Пэн” на западе Лос-Анджелеса, где подавали несравненные бургеры и яблочный пирог.

В Австралии Дэвид перепробовал множество блюд, но редко съедал больше одной ложки. На всем огромном континенте лишь один вкус привлек его внимание: хрустящего батончика *peppermint crisp*. Эта мятная вафля в шоколаде, подобно мадленке у Пруста, оживила воспоминания о детских лакомствах. “Я возьму с собой целый пакет, – сказал Дэвид. – Обычные мятные вафли, облитые шоколадом, но мне они нравятся. Вернуть вкус детства – вот истинный смысл хорошей еды. А эти батончики очень похожи на мятные конфеты, которые мама выдавала мне по особым случаям”.

Я уже десять лет жил во Франции, когда встретил такую же одаренную личность, и понадобилось еще пять лет, чтобы... не скажу подружиться, скорее быть принятым в компанию. По крайней мере, мы были в достаточно хороших отношениях, чтобы иногда делить трапезу, и я служил ему аудиторией, пока он утомленно комментировал деградацию культуры еды, не только во Франции, но и во всем мире.

Назову его Борисом, потому что он напоминает мне Бориса Лермонтова, балетного импресарио из фильма “Красные башмачки”. Он даже похож на исполнителя этой роли – элегантного австрийца Антона Уолбрука. Оба так бледны, будто вечно прячутся от солнца, у

обоих волосы средней длины и густые темные усы. Скептический взгляд из-под набрякших век выдает сухой юмор с примесью горечи.

Впервые наши пути пересеклись на очередном банкете, устроенном с достойной целью сбора средств в пользу эмигрантов. Если бы пришлось платить, ни один из нас туда не пошел бы. Меня пригласили как писателя “из среды”, что касается Бориса... кто знает? Возможно, у него был компромат на организатора банкета. А может, увидел с улицы он толпу хорошо одетых людей и просто влился в нее.

Подали банального лосося в укропном соусе с брокколи и молодым картофелем – готовые порции от какого-то поставщика еды для ресторанов. Всем одно и то же.

Всем, кроме Бориса. Его тарелка осталась пустой.

Намеренное оскорбление в отместку за то, что он не платил? Но тогда и моя тарелка была бы пуста. В любом случае Борис не произнес ни слова, но взял вилку и нож и принялся есть воображаемую еду.

Имитация была превосходна. Он резал и жевал невидимую лососину, прихлебывал невидимое вино, обмакивал в призрачный соус мнимый кусочек хлеба. Один раз он даже попросил соседа передать соль. По другую сторону стола просто не заметили, что у него в тарелке ничего нет, а если и заметили, то не поверили своим глазам.

Когда все закончили есть, он тоже положил нож и вилку и наконец встретился взглядом со мной, сидевшим напротив.

Наклонившись вперед, он прошептал: “Диета”.

Я наверняка забыл бы о Борисе, если бы случайно не встретил его несколько недель спустя. Один мой приятель, знавший самые глухие закоулки литературного Парижа, повел меня в ресторанчик, притаившийся в лабиринте улиц 10-го округа близ Восточного вокзала. Заведение называлось *La Chandelle Verte* – “Зеленая свечка”. В остальном ничем не примечательное, оно привлекает поклонников Альфреда Жарри, классика абсурда: любимое восклицание его персонажа короля Убю – “*De par ma chandelle verte!*”, в буквальном переводе: “Клянусь зеленой свечкой!” Стены кафе украшают вещи, напоминающие о Жарри, и там часто устраивают свои мероприятия закоренелые жарристы из Коллежа патафизики<sup>6</sup>.

Борис изучал карманную шахматную доску. Тарелки не наблюдалось. Гадая, узнает ли он меня, я спросил: “По-прежнему на диете?” Секунда, и он меня вспомнил, затем кивком показал, чтобы я сел напротив. Я опустился на стул.

– Кто выигрывает?

Игра продвинулась недалеко. Строго говоря, фигуры стояли по местам.

– Пока рано судить.

К нам подошел официант. Не подымая глаз, Борис сказал:

– Он будет щи.

Мы сидели в молчании, пока не прибыл суп. Приготовить хорошие щи не так просто. Я ждал традиционную серую размазню наподобие обойного клея, но получил совсем другое. В крепкий бульон из костей, сдобренный чесноком и луком, добавили белую фасоль. Кубики картофеля были отварены в мундире. Капуста, конечно, присутствовала, но не слишком много. Повар обрезал грубые наружные листья и нашинковал только сердцевину, кусочки которой и в супе остались хрусткими. Все вместе было восхитительно.

К тому времени как я доел последнюю ложку супа, шахматная партия оживилась. Белая и черная пешки встали нос к носу на К4.

– Посоветуете десерт? – спросил я.

---

<sup>6</sup> Создан в 1948 г. как пародия на организацию научного сообщества; название отсылает к роману А. Жарри “Деяния и мнения доктора Фаустролля, патафизика”.

– *Gâteau Normand au Calvados*<sup>7</sup> неплох.

Я заглянул в меню.

– Не вижу ничего такого.

– О, здесь его не подают. Но очень приличный делают в “Кафе Круассан”.

Чувствуя, как земля медленно уходит из-под ног, я спросил:

– Во Втором округе? Где убили Жана Жореса?

Он поднял глаза. В них как будто мелькнуло уважение, а может, я его придумал.

– Полагаю, оно известно и этим. Лично я хожу туда за пирогом. Они пекут по четвергам.

Приняв его слова за приглашение, в следующий четверг я завернул в “Кафе Круассан” перед самым ланчем. Здесь в 1914 году один фанатик, обладатель до театральности подходящего имени – Рауль Виллен<sup>8</sup>, застрелил социалиста Жана Жореса. В те дни кафе пользовалось особым разрешением полиции работать всю ночь для удобства журналистов, которым приходилось бодрствовать допоздна. Жорес добился того, что правительство отказалось от закона о трехлетней службе в армии, и отмечал это с товарищами. Виллен, провоенно настроенный националист, подошел к открытому окну и убил Жореса одним выстрелом. В память об этом событии на стене повесили мемориальную доску. Под ней и сидел Борис. На сей раз он не играл сам с собой в шахматы, а разгадывал кроссворд. По крайней мере мысленно: его остро заточенный карандаш не заполнил ни одной клеточки. Из текста газеты я не смог прочитать ни слова. Похоже, он был набран кириллицей.

На тарелке перед Борисом лежала порция влажного на вид пирога.

– Это и есть *Gâteau Normand au Calvados*? – спросил я, потянувшись к меню.

– Не беспокойтесь, – ответил он. – Это последний кусок.

Он подвинул ко мне тарелку.

– Я сберег его для вас.

Пирог был мокр, покрыт твердой сахарной коркой, начинен клиньями яблок и пропитан яблочным бренди. Пока я ел, Борис изучал кроссворд.

– Кровососущий представитель семейства *Petromyzontidae*. Шесть букв.

– Минога?

– Думаю, вы правы. Спасибо.

Но слово не записал.

О наших с Борисом рандеву можно написать книгу. Мы всегда встречались в кафе с претензией на бессмертную или же на дурную славу. В одном сживал за работой какой-нибудь писатель, другое стало излюбленным сюжетом какого-нибудь художника. А иногда кафе находилось в доме, выросшем на месте снесенного исторического объекта.

Гости Парижа полагают, что кафе – это место, где пьют кофе и, может быть, едят, но для парижан оно значит гораздо больше. Его роль хорошо понимал Герберт Лотман, глубже чем кто бы то ни было проанализировавший жизнь парижан-иммигрантов.

В кафе можно было не только видеться с друзьями, но вести дела, по полдню писать письма или даже книгу. Не требовалось особого повода, чтобы завязать разговор с незнакомцем за соседним столиком, и зачастую встреча в кафе заменяла приглашение в гости. Домашнее пространство не нарушалось, и это было к лучшему, когда домом служил чердак.

Борис никогда не приглашал меня к себе. По моим представлениям, его домом могли быть и *chambre de bonne*<sup>9</sup> на восьмом этаже в злачном 19-м округе, и особняк в снобистском предместье Нёйи. Если у него и была семья, он о ней никогда не говорил. И хотя мы обошли

---

<sup>7</sup> Нормандский пирог с кальвадосом (фр.).

<sup>8</sup> Фамилия *Villain* созвучна с *vilain*, “негодяй”.

<sup>9</sup> Комната для прислуги (фр.).

вместе десятки кафе, я почти не видел, как он ест. Исключение составил ломтик *pain Poilâne* – дрожжевого хлеба из непросеянной муки “Пуалан”, одного из немногих современных продуктов, которые он вообще признавал.

Рестораны служили не только гастрономическими храмами, но и учебными классами. Например, Борис заказывал от моего имени *poulet chasseur*<sup>10</sup>, с хирургической сноровкой рассекал мясо, дабы продемонстрировать эластичность сухожилий, свидетельствующую о том, что перед нами не жалкая птица, выращенная в клетке, а настоящая бресская курица, вскормленная на свежем воздухе. Ложке размятого картофеля посвящалась лекция о процессе приготовления пюре, которым Марсель Пруст угощал музыкантов струнного квартета Гастона Пуле: он вызвал их к себе в два часа ночи и попросил сыграть Франка, чтобы расшевелить воспоминания. Пюре привезли из кухни отеля “Ритц”, управляемой великим Эскофье. Борис так ярко рассказывал о *Pommes de Terre à la Crème*<sup>11</sup>, что я полез за рецептом в “Кулинарный путеводитель” Эскофье. Для этого пюре требуется картофель “виталот” или молодой “кидни”. Его отваривают в мундире, моментально чистят – черная работа для помощника повара, – затем тонко режут и кладут в кастрюлю с кипящими сливками. Когда картофель станет мягким, а сливки выкипят, все это полагается взбить венчиком и “заполировать” опять же сливками. Неудивительно, что музыканты едва ли не вылизали тарелки.

Борис мог вещать о еде с жаром любовника. Но, подобно старику из того фильма, съедал не более одной ложки. Возможно, ему, как и дегустаторам вина, чая, кофе, хватало малого количества, чтобы оценить качество. А может, он был как постаревший Казанова, который любил столько красавиц, что совершенство наскучило ему, и только безобразное и гротескное волновало. В любом случае Борис разделял уверенность, что в трапезе главное не наесться, а попробовать. Он во всех отношениях соответствовал термину, которым ЮНЕСКО определяет человека, защищающего качество еды ради нее самой. Названия, данные разным типам ценителей еды, отражают тонкие различия между ними. Гурме любит вкусную еду и ест хорошо, но в меру. Гурман любит поесть настолько, что объедается, он – обжора. А вот гастроном – это человек, для которого изучение еды и поддержание ее высокого качества значат неизмеримо больше, чем просто удовлетворение аппетита. Он не столько любит еду или увлечен ею, сколько почитает ее – а предмет почитания не едят.

Лермонтов, герой “Красных башмачков”, отказывается смотреть танец Вики Пейдж на музыкальном вечере ее матери. Балет, объясняет он, его религия. “Ни один верующий не пожелал бы наблюдать за богослужением в подобной обстановке” – и он одним презрительным жестом охватывает безвкусное убранство и болтающих гостей. Борис-гастроном таков же. Наслаждаться едой в общественном месте для него все равно что жевать хот-дог в церкви. Причем хот-дог со всеми соусами и гарнирами.

Прошло несколько недель, прежде чем я решился рассказать Борису о своем проекте. Мы сидели во дворе парижской соборной мечети. Борис пил нелюбимый мною чай с мятой, я грыз печенье маамуль с орехами и чувствовал себя как Бёртон во время тайного паломничества в Мекку<sup>12</sup> – неверным, которому открыты удовольствия ислама.

Я поделился с Борисом своим замыслом.

– Сомневаюсь, что поиски человека, умеющего зажарить вола, окончатся удачно.

– Я только хочу знать, существуют ли еще те блюда. Это не реальный обед, а умозрительный. Я подумал, что вы одобрите мою идею.

---

<sup>10</sup> Цыпленок по-охотничьи (фр.).

<sup>11</sup> Картофель со сливками (фр.).

<sup>12</sup> Ричард Фрэнсис Бёртон (1821–1890) – английский путешественник, военный, дипломат и писатель. В 1853 г. предпринял опасное путешествие в Мекку под видом мусульманина, совершающего хадж.

- У вас были идеи и похуже, – признал Борис.
- Значит, вы мне поможете? Будете давать советы?
- Если мне не придется есть что-либо из перечисленного.
- Никогда. Я обещаю. Итак... с чего бы вы начали?
- Как говорится, трапеза начинается с аперитива.
- Но с какого именно?
- Как насчет вашего друга Карла? Я его спрошу.

Карл – еще один писатель-иммигрант и знатный выпивоха. Но... Борис и Карл знакомы? Я об этом не знал. Тут, подумав, я вспомнил, что они оба присутствовали на банкете, где Борис ел невидимую еду. Может быть, существует тайное общество, члены которого встречаются в малоизвестных кафе для таких же туманных бесед, какие бывали у нас с Борисом? И я всего лишь винтик большой конспиративной машины? В моем мозгу проносились параноидальные фантазии. Снова я почувствовал, что теряю контроль над событиями.

## Глава 4

### Сначала найдите напиток

*– Между прочим, кофе, к которому мы подходим, славится худшей в Париже анисовкой. Попробуем?*

*Мы попробовали, и это не описать словами.*

*С. Дж. Перелман “Ученик соусодела”*

Во всем мире официанты спрашивают, будете ли вы что-нибудь пить перед едой, автоматически. Имеется в виду что-то подстегивающее аппетит – аперитив, от латинского *aperitivus*, “открывающий”. Но только во Франции этот вопрос наполнен социальной значимостью. Французы считают, что некоторые напитки до еды не пьют, но вам их не назовут. Как правило, меню напитков подается не раньше карты вин. Предполагается, что клиенты должны высказать свои предпочтения относительно аперитива без подсказки и тем самым проявить либо опытность и знание предмета, либо их отсутствие.

Скажем, кофе и чай в начале трапезы не пьют никогда, только в конце. Пиво, соки, газировка пьются на пляже, а не за обеденным столом. В то же время, заказав мартини или виски, вы рискуете прослыть алкоголиком. Но худший вариант – попросить “просто стакан воды”: это воспринимается как уход от вопроса. Воду наверняка принесут. Но что вы будете *пить*?

Ян Флеминг, как всегда внимательный к бытовым деталям, в рассказе “Вид на убийство” дал кое-какие советы:

Первую вечернюю порцию Джеймс Бонд выпил “У Фуке”. Это не был крепкий напиток. Во французских кафе серьезно не выпьешь. В городе на открытом солнце плохо идут водка, виски и джин. Нет, в кафе вам придется пить самый безобидный из предлагаемых опереточных напитков, и Бонд всегда заказывал одно и то же: коктейль “Американо” – кампари, чинзано, большой кусок лимонной корки и содовая вода. Он предпочитал “Перье”, считая, что дорогая содовая – самый дешевый способ исправить плохой напиток.

Будучи австралийцем, я оказываюсь в неловком положении, когда дело доходит до выбора аперитива. В отличие от таких разных стран, как Патагония и Финляндия, Австралия не имеет определенного национального напитка.

99 % ее жителей довольствуются ледяным лагером, от которого коченеет глотка; тонкая, но более разборчивая прослойка населения наслаждается превосходными местными винами. Когда я был маленьким, вино пили исключительно в темных мрачных барах с деревянными полами – “винных домах”. Там весь день напролет потрепанные жизнью мужчины и женщины тянули портвейн и сладкий шерри. И лишь после того, как в 1940-е годы в Австралию эмигрировали немецкие и австрийские виноделы, мы научились делать и ценить вино.

Одна-единственная попытка создать национальный напиток восходит к временам Второй мировой войны. Солдаты, застрявшие в зеленом аду Новой Гвинеи, изобрели *Jungle Juice* (“Сок джунглей”). Берется тыква, выскабливается, наполняется сушеными фруктами, сахаром и водой и подвешивается к ветке дерева, чтобы все это забродило. Корка гниет и наружу просачивается мутная жидкость. Объем алкоголя получается разный, так же как и букет. Однажды я спросил ветерана войны, каков был напиток на вкус. “Насрать мы хотели на вкус, – ответил он кратко. – Важен эффект”.

На роль эксперта по алкоголю Борис не зря предложил Карла. Оценка спиртного стала делом всей его жизни. Водоизмещение он имел колоссальное. Приглашение выпить у него дома на площади Шатле грозило потерей памяти. После его мохито ноги делались ватными, а мартини слишком сильно напоминало чистый джин, и я подозреваю, что он следовал известному совету наклониться над бокалом и прошептать: “Вермут”<sup>13</sup>.

Но когда Карл открыл мне дверь, я с трудом узнал его. Где тот дородный человек, которому я помогал спуститься с лестницы на исходе нашей последней вечеринки? Он сбросил по меньшей мере двадцать кило, и судя по тому, что брюки ему были широковаты лишь самую малость, вытащил из шкафа одежду, которая отдыхала там с семидесятых.

– Что с тобой случилось?

Он попытался изобразить замешательство.

– Я завязал, мой дорогой. Из-за печени, – объяснял он, вводя меня в гостиную. – Врач сказал, ей место в Книге рекордов Гиннеса.

Не успел я сесть, как он спохватился:

– Я ведь не предложил тебе выпить. Ты не обязан отказываться от выпивки только потому, что мне пришлось.

– Нет, спасибо, – сказал я. – Сегодня я с научным визитом.

Но в тот же миг в моей руке появился бокал – суженный кверху “тюльпан” для шерри, англичане называют такие *schooner*, а испанцы – *copita*. Мой бокал содержал вместо шерри нечто цвета слабого чая. Я отхлебнул и чуть не задохнулся.

– Черт возьми, что это?

– Шнапс с кленовым сиропом. Приятель из Торонто сам варит. Я ни разу не пробовал, но мне было любопытно, – он посмотрел на мой бокал с затаенной тоской, – на что это похоже.

– Ну, как говорят немцы, и зажигалку можно заправить.

– Да, я предполагал, что вещь крепковатая. Но ты пей, дорогой. И рассказывай, что там за научное исследование.

Я собрался с духом и бросился в атаку. Карл принадлежит к тем людям, которые на вопрос: “Сколько будет дважды два?” – скорее всего ответят: “Что ж, вопрос очень интересный. Вспомните ассирийцев...”

Как и ожидалось, просьба предложить малоизвестные, но вкусные аперитивы открыла шлюзы.

– Начать следовало бы с итальянцев. Именно у них французы переняли этот обычай в XIX веке. Итальянцы обожают свои родные напитки. Тмин, полынь, анис... Можно погрузить их в вино со щепотью сахара, и если настойка не свалит вас с ног, то считайте, у вас есть аперитив.

Он подумал еще.

– Вместо вина можете взять спирт, тогда получится розолио.

Во взгляде Карла снова появилась грусть.

– Неплохая штука это розолио.

Я не разделял его теплых воспоминаний. Как-то мы ужинали в одном доме во Флоренции, и в конце ужина хозяйка объявила, что двое других гостей, корпулентные супруги из Северных Альп, принесли с собой домашний ликер. Высокая коническая бутылка с рельефом из листьев, цветов и плодов была настоящим произведением искусства и достойным дополнением к ярко-золотому ликеру, плескавшемуся внутри. Слуга благоговейно нацедил понемножку в рюмки эмалированного стекла, хрупкие, как скорлупки.

---

<sup>13</sup> В состав классического мартини входят джин и вермут. Известна шутка актера Билла Мюррея о приготовлении этого коктейля: в шейкер со льдом влить самый лучший джин, встряхнуть, нацедить в бокал, потом низко наклониться над ним и прошептать: “Вермут”.

– Синьора и синьор, – пояснила хозяйка, которая, я отметил, сама рюмку не взяла, – владеют крупнейшей в мире плантацией... – Она могла не продолжать, я узнал этот запах. – ... лакрицы.

Тем не менее я сделал глоток. Божественный нектар имел вкус микстуры от кашля.

– Нет, только не розолио, – сказал я Карлу, – если не возражаешь.

– Хорошо. Оставим ненадолго Италию и обратимся к Франции. Как ни печально, очевидный выбор здесь – кир.

Он был прав. Кир – белое вино, подслащенное рюмкой фруктового сиропа, обычно *crème de cassis*<sup>14</sup>, и подаваемое в фужерах-флейтах, проник в меню по всему миру, притом в удивительно короткий срок. Хотя кажется, что его история должна насчитывать века, вы не найдете его в книгах рецептов коктейлей ранее 1950-х годов.

Феликс Кир – священник, герой Сопrotивления, мэр Дижона с 1945 года вплоть до своей смерти в 1968 году, один из первых, кто поддержал идею братания городов. Благодаря ему Дижон стал побратимом румынского Клузы, американского Далласа, германского Майнца, польских Белостока и Ополе, венгерского Печа, итальянского Реджо-Эмилия, македонского Скопье, советского Волгограда и британского Йорка. Едва ли не каждую неделю в Дижон приезжала делегация одного из этих городов. Регулярно давая приемы, Кир увидел, что может одновременно поддержать местных виноделов и буттлеров крем-де-кассис, смешивая их продукты в одном напитке.

Кир близок к идеальному аперитиву: это алкоголь, но мягкий; в нем есть черты прохладительного напитка и утонченность вина. Для французов главное, что у кира множество разновидностей, и человек получает возможность проявить свои знания, искушенность, ум – одним словом, показать себя.

Считается шиком заказать вначале *Kir royal* (“королевский”), который чаще делают с игристым вином, чем со спокойным. Вы добавите интриги, если попросите *Kir cardinal* (“кардинальский”), куда вместо белого вина добавляют красное. Но если хотите по-настоящему сбить с толку официанта, потребуйте *Kir communard* (“коммунарский”) – тот же *Kir cardinal*, только названный в честь анархистов Коммуны, которые в 1871 году короткое время контролировали Париж и были, о чем вы можете сообщить своим удивленным друзьям, красными.

Теперь о сиропе. Как правило, это крем-де-кассис. Но вы можете заказать *Kir framboise* с малиновым ликером или *Kir pêche* – напиток чудесного золотого цвета, к сожалению, как большинство продуктов из персика, абсолютно невыразительный. Мой любимый кир был изобретен Флорианом – производителем джемов и конфет, владельцем лавки и маленькой фабрики, втиснутой в ущелье между скалой и реущим потоком чуть ниже города Ванс в Провансе. Хотите увидеть официанта, лишившегося дара речи? Закажите *Kir royal aux pétales de rose Florian*<sup>15</sup>. Бармен о таком не слышал? Разумеется, вы можете объяснить, как он готовится, и окажетесь в центре внимания не только сотрапезников, но и всего ресторана<sup>16</sup>.

Когда вы спросите, какие сиропы имеются в наличии, официант назовет три или четыре, но почти наверняка среди них не будет *mûre* – ежевики. Причину раскрывает Эдит Уортон в своей небольшой книжке “Французские обычаи и их смысл” 1919 года:

Осторожно! Не ешьте ежевики! Разве вы не знаете, что от нее лихорадит?  
Во Франции как нигде любят и умеют выращивать фрукты и ягоды, и однако вся страна подвержена этому нелепому предрассудку, и год за годом огромный естественный урожай ежевики, лучше и обильней которого не

<sup>14</sup> Черносмородиновый ликер (*фр.*).

<sup>15</sup> Кир королевский с лепестками роз от Флориана (*фр.*)

<sup>16</sup> Для тех, кто лелеет столь коварные намерения, в конце книги приводится рецепт (среди многих других). (*Прим. авт.*)

сыскать, оставляют на съедение птицам и насекомым, потому что в отдаленном прошлом, на заре истории, некий галл объявил, что “от ежевики лихорадит”.

Если не считать этого сомнительного отрывка, я нигде не встречал ссылок на такой пред-рассудок. И все же нельзя отрицать, что по другую сторону Ла-Манша дикую ежевику собирают, делают ежевичные джемы и пироги, но едва ли они попадают на французский рынок. И нигде не желают подавать ежевичный кир.

Почему? 1919-й – год пандемии гриппа, унесшей жизни от 20 до 40 миллионов людей. Возможно, это и есть та самая “лихорадка”, которой все обоснованно боялись. Еще не зная, что заболевание распространилось по всему миру, французы считали причиной недавно оконченную войну, а именно вредоносные испарения от полей, где шли битвы, и свежих могил. Предполагалось, что испарения естественным образом поднимаются в теплом, сыром и туманном месяце октябре. В эту же пору ежевика иногда покрывается грибком *Botryotinia* (серой гнилью). В подобной ситуации достаточно нескольких случаев отравления ежевикой, а то и просто слухов. Рудименты этого ложного представления мы встречаем и столетие спустя.

– Мне нравится кир, – сказал я Карлу, – но он как бы...

– Для среднего класса? Я тебя понимаю, дорогой. Еще немного, и его начнут продавать в “Макдоналдсе”. А как насчет пино? Я бы не удивился, если бы ты назвал его сразу, ведь твоя жена из Шаранты.

Это правда: пино, которое делают из виноградного сока первого отжима и коньяка, самое популярное вино в тех краях, откуда родом Мари-Доминик. Без него не обходится ни одна официальная трапеза – достаточный повод не включать его в меню моего воображаемого пира.

– Я рассчитывал на что-то более смелое.

Как я и надеялся, Карл принял вызов.

– Смелое? Что ж, если ты ищешь авантюру...

Он распахнул дверцы бара, за которыми обнаружились четыре полки, уставленные бутылками рядов по крайней мере в пять. Будь Али-Баба алкоголиком, это была бы его пещера с сокровищами.

– Как тебе пастис, пикон, самбука, арака? А вот еще стоящая штука – абсент.

– Не люблю анис.

– Мой милый, ты не пробовал вот это.

Он победно потряс бутылкой с яркой этикеткой на испанском.

– Анис Нахар, делают только в Перу, в Арекипе. Сорок шесть процентов спирта, как в водке. Или вот еще...

Он извлек другую бутылку.

– Чинchon. *Семьдесят* процентов спирта. Странно, что при наличии такого напитка испанцы не отправили своего человека на Марс.

Новые бутылки.

– Не забудем о Скандинавии. Аквавит? Отличная вещь. Шведский шнапс.

Он взял большую темную бутылку с рукописной этикеткой.

– А эта финская. *Lapin Eukon Lemmenjuoma*. Буквально переводится... очевидно, “любовное зелье лапландской колдуньи”... На чернике. Не помню точно, откуда она у меня, но вещь, должно быть, забористая. Ты же знаешь финнов: бездонные бочки.

Часом позже я нетвердо ступил на Севастопольский бульвар. В ночном небе, освещенная прожектором, плясала башня Сен-Жак. Пришлось уцепиться за створку двери.

Я собирался спросить Карла, откуда он знает Бориса. Но мирские вопросы утонули в алкогольной дымке. Запуск пиршественного проекта официально состоялся. Карл убедил меня, что более-менее крепкий аперитив приведет к катастрофе, ибо гости окажутся в том же

состоянии, что я теперь. Пусть пьют классический кир и не жалуется. Все, что мне требовалось, – придумать какую-нибудь еду. И, конечно, раздобыть вола.

## Глава 5

### Сначала добудьте осетра

*Около моей тарелки стояла другая, маленькая, с каким-то черным веществом, всего-навсего – с икрой, о которой я тогда еще не имел понятия. Я не знал, как с ней обращаться, и потому решил не есть ее.*  
*Марсель Пруст “Под сенью девушек в цвету”<sup>17</sup>*

В раннюю пору любовного романа постель – ладья наслаждений, дрейфующая в океане надежд. Главными жанрами разговора становятся ночные открытия и утренние сонные откровения. В один из таких дней, в разгар нашей первой страсти, Мари-Доминик прошептала:

– У меня есть секрет.

Что еще откроет мне чародейка, которой я покорился без оглядки?

– Расскажи.

Изогнувшись, Мари-Доминик придвинулась ближе.

– Я скажу тебе на ухо.

Она потянулась к моему уху.

– Я люблю...

Я затаил дыхание. Какое эротическое признание трепещет на этих сладостных губах?

– Нет, я обожаю...

Да? Да?

– ...черную икру.

Я долго не имел никакого представления о черной икре, знал только, что это символ богатства и роскоши. До отъезда в Европу я не только не пробовал черной икры – я ее даже не видел. И неудивительно: у нас любая еда, происхождение которой нельзя однозначно связать с овцой, коровой, свиньей или курицей, считается творением дьявола. Если бы мне предложили икру, вероятно, я повел бы себя как Том Хэнкс в фильме “Большой”. Двенадцатилетний мальчик, переселившийся в тело взрослого мужчины, сохраняет детское предубеждение против новых вкусов: впервые попробовав икру, он с отвращением ее выплевывает. Но ведь и Прусту она не понравилась. Есть удовольствия, которые не стоит тратить на молодых, но к ним не восприимчивых людей. Можно ли полюбить черную икру, не оценив куннилингус?

Достижение половой зрелости меняет аппетиты. Выходит из опалы все горькое, соленое, острое. Оливки, устрицы и анчоусы, вино и виски обнаруживают свою прелесть. Мужской обряд инициации – первая порция спиртного, которое вам больше не хочется выплюнуть. В теории, чем крепче напиток, тем прочнее фундамент вашей зрелости. Американцы предпочитают виски, “ту горькую влагу, что пьют только мужчины”, хотя лично я склоняюсь к мнению Сэмюэла Джонсона<sup>18</sup>: “Кларет – напиток для мальчиков, портвейн – для мужчин, но тот, кто жаждет быть героем, должен пить бренди”. В Австралии употребляют попросту пиво. Здесь проявляется одно из многих кардинальных различий между моей родной страной и мировой культурой питания.

Вскоре после переезда во Францию мне понадобилось слетать в Лондон. На обратном пути я решил перекусить в рыбном ресторанчике аэропорта Хитроу. Холодильник под стой-

---

<sup>17</sup> Здесь и далее цитаты из Пруста даны в переводе Н. Любимова.

<sup>18</sup> Сэмюэл Джонсон – английский литератор и лексикограф эпохи Просвещения. Цитируется его биография, написанная Дж. Босуэллом.

кой был забит плоскими баночками, и я вспомнил ночное признание Мари-Доминик, к тому времени уже моей супруги.

– Расскажите мне о черной икре, – попросил я официантку.

Та сразу взглянула на меня по-новому. Перед ней был не просто пассажир, жующий бутерброд с копченым лососем под шардонне, а человек высоких устремлений. Она выставила на прилавок три баночки, окрашенные в заманчивые цвета: небесно-голубой, оранжевый, изумрудный – как фишки в покере.

– Белуга, осетр и севрюга.

Вооружившись буклетом с картинками, официантка показала мне икру трех типов: крупнозернистую белужью, золотистую севрюжью и мелкую серую осетровую.

– Продается в банках по сто и триста пятьдесят граммов.

– Сколько стоят сто грамм севрюжьей?

Не помню, сколько я заплатил, но в Нью-Йорке в 1990 году белужья икра продавалась по 32 доллара, осетровая по 13, севрюжья по 10 долларов за 30 грамм. Так что мои 100 грамм севрюжьей могли стоить около 40 долларов – довольно много по тем временам. Официантка, очевидно, думала так же, поскольку вручила мне икру с теплой улыбкой и, что важнее, в дорожной пенопластовой упаковке, наполненной сухим льдом, чтобы икра оставалась охлажденной. Вы никогда не дождетесь такой обходительности, если закажете тушеные бобы.

Мой маленький гостинец имел оглушительный успех.

– Черная икра! – Мари-Доминик сжала меня в объятиях. – Я так давно ее не ела!

– Можем съесть сегодня вечером.

– О нет, не сегодня!

– Почему? Мне интересно ее попробовать.

– Ты не понимаешь, – сказала Мари-Доминик, ставя икру в холодильник. – Прибережем ее к выходным.

В субботу стало ясно, что ужин будет событием. На столе появились подсвечники, прекрасный лиможский фарфор, льняные салфетки вместо бумажных и ведерко со льдом. В завершение Мари-Доминик откопала в недрах буфета старинную ложечку.

– Она принадлежала моему прадедушке.

Черпачок ложки был вырезан из какого-то естественного материала бежевого цвета.

– Из чего эта ложечка?

– Олений рог. Икра и металл несовместимы.

В тот вечер мы потушили в столовой свет и зажгли свечи. Баночка икры угнездилась во льду; подле нее стояла вазочка со сметаной и металлическое блюдо, чье содержимое было закутано в полотенце. Я подглядел, что это очень маленькие толстенькие оладьи, горячие, прямо из духовки. Под конец была выставлена бутылка водки, только что из морозильника, так сильно заиндеветшая, что нельзя было прочесть этикетку. В чистой влаге плавал одинокий стебелек – *Anthoxanthum nitens*, зубровка.

Открутив крышечку, Мари-Доминик наполнила две рюмки – очередное сокровище из дедовского наследия. Студеная водка лилась тягуче, как сироп.

– На здоровье! – сказала Мари-Доминик по-русски.

Мы разом опрокинули рюмки. Напиток оросил рот восхитительной свежестью, а глотку обдал жаром спирта.

Взяв оладью, Мари-Доминик мазнула ее сметаной и зачерпнула роговой ложечкой немного икры. Я повторил за ней. В одну и ту же секунду мы сунули оладьи в рот. Радостным фейерверком взорвались под нёбом, очищенным водкой, крохотные икринки.

О-о-о! Вот теперь я понял.

В этом-то и состоит секрет черной икры. Она хороша не высокой ценой, а тем, что она хороша. Философское замечание Омара Хайяма о вине: “Дивлюсь, что продают его винотор-

говцы: / Где вещь, что ценностью была б ему равна?”<sup>19</sup> – выражает мысль, которую разделяют все, когда предмет, приносящий несравненное удовольствие, доступен за обычные деньги. Черная икра вызывает именно такую реакцию. Пять долларов за чайную ложку? Всего-то? Я заплатил бы вдвое дороже. Втрое.

И так реагирую не я один. Вести о посольском приеме в Нью-Йорке или Вашингтоне привлекают толпы знаменитостей, которые приходят только ради черной икры. Ларри Макмёртри описывает подобное мероприятие в своем романе “Джек Кадиллак”:

Через три минуты мы стояли перед бархатными шнурами, прямо напротив икорницы. Я был поражен жадностью толпы. Даже те, кто был в полубомороке от жары и давки, дрожали в нетерпении. Десять секунд спустя шнуры сняли. Впечатление было такое, словно разверзся потолок и сбросил на пиршественный стол сразу пятьсот человек. Я не ощутил ни малейшего движения, и все же через миг мы с начальницей оказались перед чашей с черной икрой. Я стоял за боссом и выполнял функцию бампера. Пока люди вокруг рвались к чаше, начальница и равные ей поедали икру. Среди равных был сэра Крипс Крисп. “Жуть какая”, – сказал сэра Крипс, набирая себе очередную порцию.

Макмёртри не преувеличивает. Искусствовед и критик Роберт Хьюз презрительно писал о том, как “Уорхол со своим *Interview*<sup>20</sup> толпились у лоханки с черной икрой в [иранском] консульстве, как голуби вокруг поилки”.

Черная икра – это не один, а несколько продуктов. Лучшей считается “золотая” икра стерляди. Некогда распространенная в России и Малой Азии, сейчас стерлядь обитает только у каспийского побережья Ирана. Ее икра на Запад не попадает почти никогда, а если попадает, на нее тут же набрасываются ценители. В семидесятые, при шахе, икра стерляди регулярно подавалась на посольских приемах, по этой причине туда стекались все знаменитости Нью-Йорка и Вашингтона.

До 1910-х годов в лучших европейских и американских отелях подавали только икру стерляди. Но после Первой мировой войны ее поставки резко сократились. В Соединенные Штаты она ввозилась чаще всего по ошибке, например, вместе с грузом более обычной белужьей и севрюжьей. В 1915 году килограмм “золотой” икры попал в руки Антуана Дадона, владельца магазина деликатесов *Vendôme Table Delicacies* на Мэдисон-авеню. Дадон как раз узнал от российского консула Третьякова, что из-за войны экспорт черной икры прекратится. Он послал Третьякову полкило икры в подарок. Вскоре консул сообщил Дадону, что эмбарго не коснется его магазина, и пообещал снабжать его из личных запасов: Третьякову возили икру под дипломатическим прикрытием.

В 1937 году в *Vendôme* приехала еще одна банка стерляжьей икры вместе с партией белужьей из Астрахани. Икра белуги продавалась по 15 долларов за полкило (добавьте два нуля и получите современную цену). За стерляжью Дадон просил абсурдно много: 50 долларов – стоимость двухмесячной аренды среднего дома.

– Кто будет столько платить? – спросил один журналист.

Дадон пожал плечами.

– А кто покупает бриллианты от Картье?

---

<sup>19</sup> Перевод О. Румера.

<sup>20</sup> *Interview* – основанный Энди Уорхолом журнал, где публикуются интервью с художниками, музыкантами, актерами и т. д.

Во время Второй мировой один британский офицер захватил штаб нацистов и нашел там холодильник, набитый банками с икрой. Рассудив, что его люди заслужили право попробовать эту роскошь, он дал одну банку сержанту, ответственному за кухню. Сержант почти тотчас вернулся и сказал: “Простите, сэр, но этот ежевичный джем отдает рыбой”.

Такие истории укрепляют в людях опасения, что они не “поймут” черной икры, что для нее нужно тренированное нёбо. В английском языке есть поговорка “*caviar to the general*” – предлагать “икру народу”, то есть делать общедоступным что-то слишком хорошее. В действительности оценить икру может любой независимо от положения в обществе и характера. Людовик XV, впервые попробовав икру, плевался. В 1980-е годы киоски с едой вокруг Красной площади в Москве предлагали только две вещи: очень сладкое мороженое и ломтики ржаного хлеба, по полной ложке икры на каждом. То и другое стоило одинаково, по тогдашнему курсу около 25 центов, и одинаково быстро продавалось. Зная поэзию Сильвии Плат, трудно представить, что студентка и сотрудница журнала *Mademoiselle* не пропускала ни одной презентации с банкетом, где объедалась икрой. В автобиографическом романе “Под стеклянным колпаком” она пишет: “Под шумок, пока вокруг позвякивали бокалы с безалкогольными напитками, серебряные столовые приборы и фарфор, я покрыла всю свою тарелку ломтями холодной курятины. Затем намазала курятину черной икрой – причем таким толстым слоем, как будто мазала на хлеб ореховое масло. Затем принялась брать ломти курятины, один за другим, сворачивать их в трубочку и поглощать. При этом следила за тем, чтобы икра не выдавливалась наружу”<sup>21</sup>.

Нам с Мари-Доминик посчастливилось поесть икры, когда она уже становилась труднодоступной. Самку осетра нельзя “выдоить”, как самку лосося. Сначала ее надо убить, а икру вынуть, вымыть, просеять, иногда подсолить и разложить по банкам.

Меня преследуют кадры одного фильма, в котором русские рыбаки вылавливают сетью гигантского осетра. Рыбина вяло барахтается в грязной воде; она выглядит безобидной и неповоротливой и не подозревает о ценности килограммов икры в своем животе, за которую вскоре поплатится жизнью. А что если бы за каждый килограмм масла приходилось убивать корову? Могли бы мы с прежним удовольствием есть круассаны или тосты с маслом? Пример осетра и икры показывает, что удовольствие было бы еще больше.

В 1990-е годы Советский Союз и Иран запоздало обеспокоились сокращением популяции осетра и строго ограничили экспорт его икры. Соединенные Штаты в 2005 году вовсе запретили ввоз икры каспийского осетра. В 2007-м российский экспорт икры (не каспийской) упал с 450 до 87 тонн в год. Иран, чей экспорт в 1997 году взлетел до 105 тонн, снизил его до 45 тонн. Цены на Западе взмыли до 9 тысяч фунтов стерлингов за килограмм – около 15 тысяч евро.

Даже по способу упаковки икры можно судить о том, что она становится все более редким продуктом. До 1890-х годов ее перевозили в деревянных бочонках по 3–4 килограмма, как устрицы. По мере спада поставок и роста цен упаковщики перешли к фарфоровым банкам вдвое меньше объемом. В начале XX века они уступили место килограммовым цилиндрическим жестянкам с широкой резинкой, позволявшей герметично закупорить непастеризованный продукт. Сейчас такие банки используют французские производители, российская же икра прибывает на Запад в более мелких емкостях. В 2005 году одна британская газета нарисовала такую картину: “Серым брюссельским утром на *Marché Matinal*<sup>22</sup> нелегальные торговцы продают контрабандную непромышленную икру из багажников своих машин по низкой цене от 50 до 80 евро за стограммовую баночку”.

---

<sup>21</sup> Перевод В. Топорова.

<sup>22</sup> Утренний рынок в Брюсселе, существующий уже более века.

Чтобы заполнить опустевшее место, название “икра” присвоили множеству других продуктов. Баклажанное пюре, веками известное в средиземноморских странах как баба гануш, было переименовано в баклажанную икру, а сальса с черными бобами и вигной – в техасскую икру. Тапиока, крахмал из корней маниоки, обычно продаваемый в форме горошин, разрекламирована как растительная икра.

В супермаркетах банки с красной и черной икрой сулили наслаждение по низкой цене. На самом деле это была икра пинагора, или рыбы-воробья. С первого взгляда на это мрачное донное существо становится ясно, что в нем быть не может ничего деликатесного. Скептики положили икру пинагора в сито и пролили холодной водой. Красный и черный краситель был смыт, а с ним и весь вкус. Крошечные прозрачные икринки оказались абсолютно безвкусны.

Один нью-йоркский ресторан поразил всех, включив в меню икру с мороженым и шоколадным сиропом. Сандэ “Золотое изобилие” подавалось в хрустальном кубке с ложечкой из золота 750-й пробы. Пять шариков самого дорогого в мире мороженого, завернутые в листья съедобного золота, венчало блюдечко икры “Золотая страсть” – согласно описанию, “американской золотой десертной икры”, подслащенной и сбрызнутой соком маракуйи и апельсина и арманьяком. “Золотое изобилие” стоило тысячу долларов и одно время считалось самым дорогим десертом в мире.

Сочетание икры и фруктов было воспринято как самая злостная порча продукта с того дня, когда брат Майкла Джексона Джермейн заказал в швейцарском отеле порцию белужьей икры и полил ее кетчупом. Но одно маленькое исследование выявило, что американская золотая десертная икра не так уж ценна. Ее добывали из сига – это родственник лосося, водится в Великих Озерах. Икра сига продается в розницу по 18 долларов за 30 грамм, она крупнозернистая, розовая, как лососевая, и по виду, но не по вкусу, напоминает стерляжью. Если смыть тягучую обволакивающую жидкость, икринки окажутся такими же пресными, как у рыбы-воробья.

Некогда черная икра была таким же обязательным пунктом богатой трапезы, как фуа-гра. Эскофье подавал ее не скупясь, как правило – золотую стерляжью. Если бы я мог раздобыть какую-нибудь икру для своего обеда, пусть и воображаемого, какой бы это был ход!

На той неделе, когда я начал квест “Идеальная трапеза”, Борис предложил встретиться в “Кафе о Шэ де л’Аббей” на улице Бюси. Он сидел в кабинке в глубине зала и читал “Монд” или притворялся, что читает. Я всмотрелся в заголовки: “Президент де Голль объявляет референдум. 795 человек арестованы и 456 получили травмы во время ночных беспорядков”. Газета была от 24 мая 1968 года. Я окинул взглядом помещение.

– Здесь собираются участники революции 68-го?

Это было вполне возможно: кафе имело долгую политическую историю. В тридцатые его облюбовали эмигранты, обитавшие в съемных комнатах на улице Жакоб. Многие из них спасались от информаторов и наемных убийц Франко, Сталина или тайной полиции балканских монархий. В большом зеркале на задней стене зала отражаются все кафе и часть улицы. Сидя в одной из последних кабинок спиной к двери, вы видите всех, но невидимы сами, пока не высунетесь, чтобы тоже отразиться в зеркале. Борис явно об этом знал, потому что выбрал именно такой столик.

– Я слышал историю... – начал я.

– Ненавижу истории.

Не обращая внимания, я продолжал:

– В двадцатые годы одна русская княгиня путешествовала по Шаранте...

– А, про рыбака и осетра.

– Да. Что вы об этом думаете?

– Очень может быть.

– В самом деле? Мы говорим об одной и той же истории? Когда княгиня пересекала реку, так случилось, что один рыбак подцепил на крючок осетра – эта?

– Вспорол ему брюхо и, к ужасу княгини, выкинул все внутренности, включая икру. Вы не верите?

– Какое-то подозрительное совпадение.

– Невероятное почти всегда оказывается правдой. Просто никто не приложил усилий, чтобы сделать его более правдоподобным. Сомневаться надо в очевидном. Мне говорили, сохранился зонтик княгини. Он сейчас в местном музее.

– Но... осетр во Франции?

– Осетры водятся во всем мире, или водились. Думаю, история произошла в Жиронде. Там полно осетров. После революции в тех краях поселилось много русских – у кого остались деньги. Эти места напоминали им Черное море.

– И у французского осетра тоже была икра?

– А почему нет? И французские, и русские коровы дают молоко. Отчего же не брать икру у французского осетра, как у русского?

– Тогда почему ее не продают?

– Кто вам сказал?

– Вы ее когда-нибудь пробовали?

– Конечно. Не исключено, что вы тоже. Когда производство французской икры только началось, все фешенебельные рестораны отвернули носы. Производители пропустили свой продукт через одесский консервный завод. Как только на крышке появилась надпись кириллицей, все эти снобы накинулись на икру так, что было не оторвать.

Тем же летом мы с Мари-Доминик отправились на поиски французской икры к ленивым рекам Шаранты.

Даже при наличии инструкций рыбхозияство нашлось не так легко – возможно, тут был некий умысел. Более часа мы колесили по узким сельским дорогам, где с трудом разъезжаются две машины, а ветви деревьев над головой сплетаются в арку – зеленый туннель защищал нас от жгучего южного солнца. Навигатор изредка подавал голос: “Через двести метров поверните налево, потом направо. На развязке второй выезд...”

Дорога перешла в грязную тропу с глубокими колеями, бегущую параллельно узкой речке Иль, впадающей в Дордонь. Через километр тропа угасла на грязной парковке, изрытой выбоинами. Между нами и рекой возвышался большой дом XIX века. Напротив стояло более современное двухэтажное строение из кирпича, не представляющее интереса. Только маленькая табличка на входной двери указала нам, что мы достигли цели. Она гласила: “Икры в продаже нет”.

Борис был прав, французская икра существует. Но едва-едва. К тому времени как французы осознали коммерческий потенциал осетра, Жиронда осталась единственным местом, где он еще водился. Производители импортировали российских осетров и разводили вместе с местными. В результате на юго-западе Франции и на севере Испании появились рыбхозияства, производящие около 50 тонн икры в год.

– Сейчас рыб немного, – рассказывал управляющий, водя нас по зданию. – Не сезон. Они растут все лето, а с октября по апрель мы их отлавливаем.

Периодически мимо нас проходили женщины, одетые как сотрудники лаборатории – в белые халаты и полиэтиленовые шапочки. На нас они смотрели неприветливо. Вероятно, как на производственный риск.

– Наверное, вы хотите на них взглянуть, – сказал управляющий и вывел нас наружу.

Более двадцати прудов, мелких, как лягушатники, заполняли территорию между рекой и дорогой. Большинство из них изнутри было выкрашено в голубой или белый цвет, а некоторые – в черный, и тогда было трудно разглядеть гибкого гладкого осетра с темной спинкой.

Я потянулся к прохладной воде, но отдернул руку.

– Они не кусаются, – сказал управляющий. – Зубов нет. Они придонные рыбы. Не как лосось. Скорее, вроде акул. Нет настоящего хребта. Их кости...

Он сделал движение руками, как будто сгибал и разгибал резиновый шланг. Не используй слов там, где достаточно жеста.

Солнце пекло, мы прохаживались между прудами и мечтали прыгнуть к осетрам, в прохладную воду, которая поступала прямо из реки за деревьями и очищалась. Рыб было несметное количество; в каждом пруду – десятки, размера крупного лосося, плавно скользящие в воде. За ними смотрели молодые ребята, которые набирали корм из больших мешков и разбрасывали его по поверхности.

Факты хлынули из нашего гида, как вода из реки. Эти рыбы молодые, а те старше. Это самцы, их выращивают только для мяса (очень вкусного – гости из России как-то приготовили его на гриле, сначала замариновав в йогурте). А это самки, но достаточное количество икры они смогут дать только через два года. В одном пруду держат стерлядь, привезенную из Сибири в экспериментальных целях. Если она приживется, то, возможно, в скором будущем компания будет продавать золотую икру, которую сейчас поглощают имамы и комиссары.

– А вы сами любите икру? – спросил я.

Он взглянул удивленно.

– Конечно.

– Как вы ее едите? С блинами и водкой?

– Нет. Сухое шампанское и чуть-чуть черного перца.

В его голосе я услышал знакомый голод. Мы смотрели друг на друга, как два человека на фуршете, объединенные лишь аппетитом. Не Смерть великий уравниватель, но Еда.

– Сколько вы производите?

– Всего? В хороший год около шести тонн.

Принести в жертву всех этих созданий – ради каких-то шести тонн. Я вспомнил самку осетра из фильма, бившуюся в каспийской грязи. Сотни тысяч жизней под нож ради 450 тонн, съедаемых за год. Перевесит ли эта мысль восторг, с которым мы смакуем белужью икру при свечах в Париже? Или сознание того, что каждая икринка – крохотная смерть, придаст ей вкуса?

Я бы хотел сказать: больше в рот не возьму икры. Но через двадцать четыре часа я подносил ко рту ложку белужьей, чтобы проверить, правда ли она вкуснее с черным перцем и шампанским, чем с водкой.

Где-то среди моих записей лежал прайс-лист рыбохозяйства. Свою лучшую икру они продают по 1614,6 евро за килограмм – почти за 2000 долларов. Значит, моя баночка, купленная в 1990 году, сегодня обошлась бы мне в 130 долларов – по 20 за чайную ложку.

Можно ли выбрать для моего воображаемого банкета закуску лучше, чем икра?

Я не мог придумать ни одной.

Стоит ли икра той космической суммы, которую пришлось бы выложить?

Я проглотил восхитительную массу.

Да.

Без сомнения, да.

## Глава 6

### Сначала найдите мадленку

*Пускай едят пирожные!*  
*Ошибочно приписывается Марии-Антуанетте*

Только через несколько недель после того, как я дал себе клятву соорудить идеальный банкет из “утраченных” французских блюд, до меня начал доходить истинный масштаб задачи. Не считая главной проблемы – поиска вола и людей, которые зажарят его и съедят, предстояло спланировать количество, ассортимент и стиль остальных блюд, вина и прочих аккомпанементов, а поскольку это французский обед, то и концепцию трапезы. Пользуясь уместной здесь кулинарной метафорой, я боялся, что откусил больше, чем могу прожевать.

Взяв за основу принцип первого огурца – чтобы опустошить всю банку, надо вытащить один, – я начал с той части трапезы, в которой был уверен. Когда гости примутся за кир, следует предложить им *amuse-gueule* – легкую закуску. А что может быть лучше птифура – маленького пирожного или печенья? Я даже знал, что это будет за печенье – “мадлен”.

Мой отец был пирожник, и все мое детство сопровождал аромат свежее испеченной сдобы. Я вырос среди темных влажных кексов с изюмом, капкейков, облитых сахарной глазурью с цветными веснушками, и высоких упругих бисквитиков, которые разрезают, мажут взбитыми сливками и клубничным джемом и складывают, как сэндвич. Особенно мне запомнились грандиозные свадебные торты – боевые корабли кондитерского искусства, трех- и даже четырехпалубные, оснащенные мраморно-белым марципаном, с гирляндами глазури по бокам. Я вижу, как отец берет пергаментный конус и старательно выдавливает по спирали сахарные ленты, закрепляя каждый виток крошечным серебристым драже.

Переехав в Париж, я думал, что в этой столице выпечки кексы еще популярнее. Не совсем так: французы любят фруктовые тарты и пирожные, но скептически относятся к кексам. Стандартное кондитерское изделие представляет собой оболочку из плотного теста с кремообразной начинкой. Либо это тарт с тягучей лимонной пастой, которую я привык называть лимонным курдом, или с кусочками фруктов, щедро политыми сиропом и крепко схваченными густым кремом. Маленькие пирожные – шу или шоколадный панцирь с нежным муссом внутри.

Кексы, если они есть в наличии, строго классифицируют. Кекс с изюмом продается в супермаркетах под названием *cake anglaise*, “английский кекс”. Мягких бисквитов здесь не знают, а фунтовый кекс делают только “четыре на четыре”: из муки, сахара, яиц и масла в равных количествах. На свадьбу большинство молодоженов заказывают *pièce montée* – пирамиду из профитролей (шариков с кремом, политых карамелью или шоколадом). Такая пирамида была и на нашей свадьбе.

Поему французы не любят кексов? В основном из-за крошек. В Англии эпохи Регентства самым страшным позором, какой мог пасть на голову модника, нюхающего табак, было уронить коричневую соплю на белоснежный галстук. А теперь представьте досаду французской куртизанки, которая, опустив взгляд на любовника, пасущегося в ее декольте, обнаруживает, что его шегольские усы носят следы вечернего чаепития.

Чтобы решить эту проблему, французы придумали свой вариант кекса: плотный, влажный, вязкий, а главное, он не крошится. Самая популярная выпечка к чаю во Франции – *cannelé*, *financier*, *macaron* и *madeleine*. Темно-коричневое каннеле имеет форму пробки и упругое тесто, прорезанное желобками (*cannelé* означает “рифленный”). Продолговатое финансье названо так за сходство с золотым слитком. Макарон похож на миниатюрный гамбургер,

склеенный слоем конфитюра. Самое элегантное из всех – пышное округлое мадлен – выпекается в форме морского гребешка.

Баба, пропитанная ромом или сиропом, может протечь, но никогда не раскрошится. Можно не бояться крошек от бенье – комочков жареного теста, предшественников пончика. Каннеле содержит вдвое больше яиц и сахара и пропитано ромом. В мадлен, финансье и макарон помимо обычной муки входит миндальная. Результат во всех случаях один: никаких крошек.

А если вы обратите внимание, что некоторые французские пирожные и булочки, например круассан, все же крошатся, любой знаток объяснит, что это ваша ошибка: вы неправильно их едите. Посмотрите, как ест круассан француз: прежде чем оторвать кусочек, он вытягивает руки, чтобы крошки просыпались уж скорее на пол, чем на одежду. После чего... Нет, передам слово американскому журналисту Роберту Форресту Уилсону:

Текстура круассана ломкая и сыпучая, и если попытаться съесть его сухим, при каждом укусе от него будут отлетать кусочки. Но ведь его не едят сухим, а обмакивают в кофе. В Париже окунуть круассан в питье – не только нормальное, но в общем-то очевидное действие. Он для того и создан.

Это было написано в 1924 году. С тех пор круассан усовершенствовали именно с целью уменьшить его сыпучесть. Сегодня самый модный вариант булочки к завтраку – круассан, наполненный пастой... да, правильно: из миндаля.

Однажды я решил убедить отца расширить свой горизонт и испечь для магазина немного мадленок. Он как раз делал лемингтон – любимый кекс австралийцев и австралийских пекарей, ибо для него берут черствый фунтовый кекс. Ломтики кекса погружают в шоколадный сироп, а затем обваливают в кокосовой стружке.

– Что такое мадленка? – спросил отец. – Впервые слышу.

– Вот рецепт. – Я показал ему тщательно переведенный фрагмент из гастрономического “Ларусса”.

Он вытер руки о фартук и взял листок, но дальше ингредиентов читать не стал.

– Миндальная мука! Ты знаешь, сколько она стоит? Хочешь, чтобы я разорился?

Переехав в Париж, я поставил себе задачу перепробовать все виды французской выпечки. Не все было одинаково легко есть. Возможно, сказалось мое католическое воспитание, но я всегда немного виновато впивался в политую карамелью, полную крема слойку под названием *pet de nonne* – “монашкин пук”.

Скоро я проникся особыми чувствами к сочному лимонному финансье. Что же касается макарон разных цветов и вкусов – лимона, малины, шоколада, карамели, маракуйи, то я должен согласиться с французским поваром, написавшим: “Невозможно устоять перед их тонкой хрусткой оболочкой и тающей сердцевинкой”.

И все-таки я не изменял своей преданности мадлен, и не только по кулинарным причинам. Много ли пирожных могут похвастать тем, что вдохновили писателя на шедевр?

В конце лета я спросил Луизу:

– Ты хотела бы прокатиться в Илье?

– Конечно. Здорово.

Год назад подобный вопрос заслужил бы сердитый взгляд и ворчливое “я занята”. Но бесвесьяющийся в детей, когда им пятнадцать, за одну ночь превращая их в угрюмых страшил, как раз так же неожиданно отпустил Луизу, оставив на поле боя яркую и жизнерадостную молодую женщину.

Она даже выползла из кровати в семь утра, чтобы два часа трястись в поезде. Мы приехали на вокзал Монпарнас достаточно рано, успели глотнуть кофе в безлюдном кафе и разделить черничный маффин, отмахиваясь от трех отважных воробьев (*piaf* в разговорном фран-

цузском), которые хватали крошки прямо со стола. В честь этих маленьких и бесстрашных птиц Эдит Гассьон, миниатюрная и боевая уличная певица тридцатых годов, обладательница пронзительно-страстного голоса, переименовала себя в Эдит Пиаф – хотя в этом выборе есть ирония: воробьи не поют.

Спустя час наш *TGV*<sup>23</sup> скользил по равнинам области Бос, “житницы Франции”. В этом смысле Бос – французский Канзас. Еще несколько недель назад мы любовались янтарными волнами хлеба. Теперь же нивы были сжаты, пшеница сложена в силосы, которые, как и в Канзасе, маячат за каждой станцией. В природе разлилась послеурожайная усталость. Замедляя ход в городах, мы успевали разглядеть пустынные улицы, закрытые ставни, опущенные маркизы над витринами и собак, спящих под каштанами.

Включив киндл, я кликнул по файлу, который скачал накануне: “По направлению к Свану”, первый том романа Пруста “В поисках утраченного времени”.

“Давно уже я привык укладываться рано...”

Впервые я прочитал эти строки еще юношей, в духоте австралийского провинциального городка, сторбившись над книгой на веранде, а в ушах трещали цикады, и ветви перечного дерева стучали по жестяной крыше.

Иной раз, едва лишь гасла свеча, глаза мои закрывались так быстро, что я не успевал сказать себе: “Я засыпаю”. А через полчаса просыпался от мысли, что пора спать; мне казалось, что книга все еще у меня в руках и мне нужно положить ее и потушить свет; во сне я продолжал думать о прочитанном, но мои думы принимали довольно странное направление: я воображал себя тем, о чем говорилось в книге...

Мне знакомо это чувство! Иногда, задремав над книгой, я резко просыпаюсь, думая, что все еще читаю, а потом понимаю, что последнюю часть придумал во сне. Писатель во мне стал править сам, как автопилот самолета.

Я протянул киндл Луизе:

– Если хочешь почитать про Илье, вот, я скачал “По направлению к Свану”.

– Знаю, – сказала она. – Мы его в школе проходили.

Она пристроила куртку под голову, скрестила руки и закрыла глаза.

– Разбуди меня, когда приедем.

В Шартре мы пересели на поезд всего с двумя вагонами, которые были не больше, чем в парижском метро. В последнюю минуту в вагон зашли три девочки, таща велосипеды. Других пассажиров не было. Мы удалялись от станции; ржавые рельсы, бежавшие в стороне, свидетельствовали о том, что здесь используется только одна колея. Цивилизация явно оставалась позади.

Я продолжал листать “По направлению к Свану”, теряясь в медленно разматывающихся фразах.

И вдруг воспоминание ожило. То был вкус кусочка бисквита, которым в Комбре каждое воскресное утро (по воскресеньям я до начала мессы не выходил из дому) угощала меня, размочив его в чае или в липовом цветке, тетя Леония, когда я приходил к ней поздороваться.

Может, эта картина так меня трогает, оттого что я сын пирожника? Я посмотрел на Луизу, дремлющую напротив. Ей, уже профессиональному повару, особенно удаются пироги и пирожные. Наверное, “семейные профессии” и правда существуют.

---

<sup>23</sup> *TGV* – *Train à Grande Vitesse* – французский скоростной поезд.

Прошло два часа с нашего отъезда из Парижа, когда маленький поезд наконец выдохся в городке Илье. Мы вылезли на солнце. На станции не было даже платформы; только полоса асфальта и полное безлюдье. С другой стороны железной дороги, за пышными сорняками, кренились книзу брошенные кирпичные здания, и казалось, их удерживает только выющийся виноград. С полей донесся звук выстрела: на стерне шла охота на кроликов. Других звуков слышно не было.

Мы перешли с тихой станции на солнечную площадь напротив.

В 1971 году местные жители настолько вдохновились романом Пруста, что переименовали городок в Илье-Комбре, присовокупив к реальному названию коммуны вымышленное. Потом их энтузиазм угас. Возможно, памятник – это слишком, но они могли хотя бы установить знак: “Родной город Марселя Пруста”.

Вместо этого на площади высится обелиск в память о павших в войне 1914–1918 годов. На вершине его сидит бронзовый галльский петух, *coq gaulois*, символизирующий боевой задор французов. Молчаливая расстановка приоритетов: литература – это очень хорошо, но национальная гордость, то, что французы зовут *la gloire* (слава), – на первом месте.

Мемориал опоясывали тяжелые цепи, прикованные к снарядным гильзам. На одной из них спиной к нам восседал серый голубь, единственное живое существо в поле зрения. Мы приблизились, но он не улетел. Наоборот, он как будто бы сосредоточенно рассматривал петуха на обелиске.

– Может, он что-нибудь потерял, – предположила Луиза. – Вдруг это почтовый голубь.

Единственная трехполосная дорога, отходившая от площади, должна была вести в город, и мы пошли по ней. Я обернулся: голубь сохранял неподвижность.

Через полчаса мы сидели за столиком на безлюдной центральной площади, Луиза потягивала мятную воду, я пил пиво. Мы уже решили, что в городе больше нет приезжих, пока соседний столик не оккупировало английское семейство. Заказав один кофе, мать, отец и двое детей нырнули друг за другом в полумрак помещения.

– Должно быть, этот туалет – самое популярное место в городе, – сказал я.

– По крайней мере он открыт.

Илье определенно не конкурировал с Диснейлендом. Закрыто было абсолютно все, кроме кафе и церкви. Еще работали информационный центр, в единственной комнатке которого бесстрастная дама вручила нам карту, и бывший дом двоюродной бабки Пруста, а ныне музей.

Мы пришли туда в полдень, и одинокая смотрительница сообщила, что музей вот-вот закроется на обед.

– Когда вы открываетесь?

– В два тридцать, – ответила она, всем своим видом показывая, что я задал глупый вопрос.

Два с половиной часа на обед? Это было чересчур и выдавало ту самую расстановку приоритетов. Народ, Марсель Пруст был всего лишь писатель! Не слишком-то важная персона. Булочная напротив рекламировала себя как та самая, “где тетя Леония покупала мадленки”. Она тоже была заперта, жалюзи опущены, и ничто не обещало, что когда-нибудь они поднимутся снова.

“Жить в Комбре было невесело”, – писал Пруст. Я мог его понять. Как печально говорил Люк Скайуокер в “Звездных войнах”, “если существует сверкающий центр Вселенной, моя планета от него дальше всех”.

Но у нас в любом случае было два часа, чтобы исследовать городок. Некогда Илье знал скромный расцвет, но те дни давно в прошлом. Уже десятилетия не открывались общественные бани, где жители мылись раз в неделю до того, как в домах провели водопровод. Женщины перестали ходить в общественную прачечную, где хозяйки и домработницы когда-то сплетничали, стоя на коленях вокруг коммунального пруда и выколачивая белье.

Ровно в два тридцать смотрительница дома тети Леонии, повеселевшая после обеда, отперла чугунные ворота.

Маленький дом едва ли изменился с конца 1870-х годов, когда в нем жил Пруст с шести до девяти лет. На кухонном столе стояли простые деревенские горшки и сковородки. Поднявшись по деревянной винтовой лестнице, мы нагнули головы, чтобы пройти под низкими прилолками, с улыбкой осмотрели узкие кровати, цветастые обои, поблекшую живопись – все, как описывал Пруст. Изменился только мезонин. Теперь здесь расположилась галерея фотографий семьи Марселя и их друзей – выставка пышных бород и экстравагантных шляпок. Мужчины в тугих воротничках серьезно смотрели в объектив. В эпоху длинной выдержки улыбка выходила на фото жутким оскалом.

Наконец мы вошли в спальню тети Леонии. На столике у кровати, под стеклянным колпаком, как реликвия, помещались: белый керамический чайник, чашка, блюдо, ложка, тарелка сушеных липовых сережек, бутылка минеральной воды “Виши-Селестен” и аккуратная рифленая мадленка.

Я застыл в почтительном созерцании, а Луиза указала на минеральную воду.  
– “Виши-Селестен”. Как бабушка любит.

Это правда. Моя теща Клодин разделяла пристрастие дамы из прошлого века к газированной минералке. И обе спали на почти одинаковых кроватях в стиле Второй империи с деревянными изогнутыми спинками.

Я удивился тому, с каким неподдельным интересом Луиза осматривала дом. Уверенный в том, что все самое важное о Прусте я знаю, я отверг пачку буклетов, предложенную смотрительницей, но Луиза взяла один. Пока мы ходили по дому, она сверялась с буклетом, зачитывая, что писал Пруст о картинах, обоях или об оранжерее размером не больше спальни, устроенной в глубине маленького сада. Луиза выросла на романах Пруста и “прошла” его в школе. Как часть ее культурного наследия, он заслуживал почитания вместе с Бальзаком, Золя, Жидом.

Мое отношение к Прусту совсем другое. Я фанат. Для меня визит был священным, как паломничество к роднику Лурда. Мне было достаточно вдыхать этот воздух и запах пыли, стоять в саду и видеть окна, из которых смотрел он полтора века назад. *Он здесь был.*

Как только мы вышли на улицу, жалюзи на окне булочной с шуршанием поползло вверх, и девушка перевернула табличку на двери надписью “Открыто” наружу.

Там продавали мадленки, не так, как их покупала тетя Леония, а в полиэтиленовых упаковках. Мы купили с полдюжины – сувенир, подарок родственникам. Я терпел, пока мы не сели в поезд, и тогда вскрыл одну и вынул печенье. Если я ждал откровения, как у Пруста, то был разочарован. Неплохо, но суховато. И, подозреваю, из одной муки, без молотого миндаля. Возможно, с добавлением отвара липового цвета...

Я протянул упаковку Луизе, которая снова завернулась в куртку и уже засыпала.

– Хочешь попробовать?

Луиза открыла один глаз.

– Нет, спасибо. Я на диете.

Она опять начала клевать носом, но внезапно кое-что вспомнила.

– Кстати, ты знал, что изначально он размачивал в чае не мадленку?

– Как не мадленку? Конечно, мадленку! – Я потянулся за киндлом, чтобы предъявить доказательство.

– Он придумал мадленку в книге, – сказала Луиза, – но в сборнике “Против Сент-Бёва” он пишет, как было на самом деле.

Она пролистала музейный буклет и зачитала отрывок из ранней книги Пруста, которую считают репетицией перед созданием шедевра.

Однажды зимним вечером, прогнозуя на морозе, я вернулся домой и устроился у себя в спальне под лампой с книгой в руках, но все не мог

согреться; старая моя кухарка предложила мне чаю, хотя обычно я чай не пью. И случись же так, что к чаю она подала гренки. Я обмакнул гренки в чай, положил его на язык, и в тот миг, когда ощутил его вкус – вкус размоченного в чае черствого хлеба, со мной что-то произошло: я услышал запах герани и апельсиновых деревьев, меня затопил поток чего-то ослепительного, поток счастья...<sup>24</sup>

- Гренки? Мадленка Пруста была... кусочком жареного хлеба?
- Очевидно, да. – Луиза увидела, как я разочарован. – Но идея та же.
- Да. Конечно.

Однако огонек погас. Как всегда Пруст оказался прав. Ничто не вечно. Время можно ненадолго вернуть в памяти, но оно неизбежно проходит. И если миг озарения может изменить чью-то жизнь, другой миг может изменить ее снова.

В конце романа «По направлению к Свану» повествователь пытается оживить воспоминания о Сване и его жене, пройдя по улицам, где они жили. Но хотя здания и люди выглядят более или менее по-прежнему, время изменило тех и других и повзрослевшего Пруста, который за ними наблюдает.

Того мира, который я знал, больше не существовало. Если бы г-жа Сван появилась здесь хотя бы чуть-чуть не такой, какую она была, и в другое время, то изменилась бы и аллея. Знакомые места – это всего лишь пространство, на котором мы располагаем их, как нам удобнее. Это всего лишь тонкий слой связанных между собой впечатлений, из которых складывалось наше прошлое; воспоминание о некоем образе есть лишь сожаление о некоем миге. Дома, дороги, аллеи столь же – увы! – недолговечны, как и года.

Ну что ж. Как могла бы сказать Мария-Антуанетта – «Пусть едят гренки».

---

<sup>24</sup> Перевод Т. Чугуновой.

## Глава 7

### Сначала найдите гриб

*Официантка сказала:*

*– У нас есть замечательный сэндвич с портабелла-гриль и сыром азиаго на деревенском хлебе под оливковым маслом extra virgin, подается с жульеном<sup>25</sup> из хикамы и красного апельсина.*

*– Что такое портабелла? – спросила меня Ширли.*

*– Большой гриб.*

*Она посмотрела на официантку и нахмурилась.*

*– Сэндвич с грибами?*

**Роберт Б. Паркер “Шанс”**

В мучительных поисках продуктов для званого обеда я все время возвращался к одному, самому главному: банкет нельзя считать идеальным без неповторимого вкуса трюфеля.

В 2004–2005 годах я много бывал в Италии по заданию американской телекомпании. Я должен был создать сюжеты, типажи, общий фон и поучаствовать в сценарии для сериала о великом творческом прорыве XIV века – Ренессансе. Хотя проект был обречен с самого начала, моя хлопотная задача меня воодушевила. Встречаться с потомками тех, кто нанимал Леонардо и Рафаэля, держать в руках подлинные письма Лоренцо Медичи, бродить после закрытия по опустевшим залам палаццо Питти, наедине с полотнами Боттичелли и Тьеполо, – все это стоило гораздо больше моего гонорара, когда его вообще платили.

Я никогда не понимал современных аристократов, которые зачастую ничего не знают и не стремятся знать о своем наследии или берегут его от посторонних глаз. Одна семья обнаружила у себя историю рода в богатом переплете: напечатали ее давно, но явно никто не открывал, за исключением детей: супруги в смущении увидели на последних страницах карандашные каракули. А некий герцог с раздражением вопрошал: “Откуда столько шума вокруг этого Макиавелли? Он был всего-навсего секретарем одного из моих предков”.

Но временами хороший вкус и образованность одерживают верх. Хозяйка одного палаццо, провожая нас, остановилась у стеклянных полок, уставленных статуэтками и прочими драгоценными вещицами.

– Кое-что из фамильных сокровищ, – сказала она (как будто весь ее дом не заслуживал этого определения). Открыв дверцу, она вынула хрупкий предмет.

– Поскольку вы любите готовить, Джон, вам это может быть интересно.

Я узнал терку-манголину. Повара на таких шинкуют овощи и сыр. Металлическая подпорка, от которой под углом в сорок пять градусов идет полоска дерева или пластмассы с приподнятым лезвием посередине. Аккуратные кусочки падают на тарелку через прорезь. Большинство мандолин крепкие и устойчивые, им и надо быть такими, но эта была такой маленькой, что умещалась на ладони хозяйки. Подпорка с тонкой филигранью поддерживала пластину из какого-то желтоватого материала, не дерева.

– Серебро и слоновая кость. Начало XIX века.

– Это игрушка? – спросил наш режиссер. – Для кукольного дома?

Встретившись со мной взглядом, графиня чуть поджала губы: “Как вы можете работать с такими людьми?”

– Нет, – ответил я за нее. – Полагаю, это для трюфелей.

---

<sup>25</sup> В данном случае салат из овощей или фруктов, нарезанных соломкой.

Когда на вечеринке с коктейлями я завожу разговор о грибах, мало кто соглашается его поддержать. Стоит мне спросить собеседника, какие он предпочитает лисички – французские или более крупные, но, с моей точки зрения, менее вкусные румынские, – он тут же высматривает в другом конце комнаты приятеля, с которым просто необходимо поговорить.

Шотландский путешественник Джон Лодер, посетивший Францию в 1665 году, ужасался при одной мысли о поедании грибов. “Я изумлен тем, что французы находят их такими вкусными. Грибы собирают ночью в самых грязных и сырых местах. Их запекают с маслом, уксусом, солью и приправами. Жареные грибы похожи на нежнейшее мясо. Но я не смог побороть предубеждение и не попробовал их”.

Много лет я был согласен с ним. В моей части Австралии известен только один вид грибов. Широкие, плоские, грязно-белые сверху и розовые с испода, после дождя они вырастают в лужах, там, где землю удобрил скот. Я не слишком брезглив, но не решался взять в рот кушанье, находящееся в столь близком родстве с коровьим навозом.

Но даже если бы меня не смущало это обстоятельство, то смутил бы способ приготовления. Все до единого шинковали их и жарили в сливочном масле. В процессе грибы истекали соком и приобретали цвет вареной газеты. Консервированные грибы выглядели точно так же, но еще и плавали в мутной слизи, которой польстили названием “масляный соус”. Кухарок поколения моих родителей это убедило, что они нашли идеальный рецепт. Выросшие на консервированной еде, они считали фабричный продукт мериллом совершенства. Величайшим кулинарным достижением было сотворить блюдо, неотличимое от того, что выпускалось под маркой *Crosse and Blackwell* или *Sara Lee*. “Вкусно, как покупное”, – удовлетворенно говорили они, радуясь, что их разбухшие, переваренные спагетти выглядят так же, как в консервах *Heinz*.

Тушеные грибы традиционно подавались к стейку. Жутковатое серое месиво образовывало исключительно неприятное сочетание с мясным соком. Это блюдо стояло первым в моем списке кулинарных уродов, пока я не познакомился с любимцем австралийцев *carpetbag steak* – “стейком-сумкой”. Для него берут толстый кусок огузка, прорезают в нем карман и наполняют сырыми устрицами. Когда вы режете мясо, устрицы вываливаются наружу. Ничего не видел противнее, пока не посмотрел фильм “Чужой”.

Британия преуспела в изучении возможностей грибов не больше, чем Австралия. Хотя в тамошних лесах и полях грибов видимо-невидимо, британцы, как Джон Лодер, с подозрением относились к тому, что растет в грязи и сырости. Они нашли решение – вывели шампиньон двуспоровый. Белый, гладкий и слегка резиновый внутри шампиньон культивируют в промышленных масштабах. К сожалению, он почти безвкусен. Зато вы знаете, где он рос.

Во Франции шампиньон тоже выращивают и в пике британскому и всем прочим называют *champignon de Paris* – “парижский гриб”. На кухне у каждого француза среди банок с кукурузой стоят и консервированные шампиньоны. Возьмите по банке кукурузы и грибов и упаковку кочанного латука, добавьте ломтики ветчины и грюйера и получите салат к ужину. Вылейте туда яйца – и получите киш. Подходит и для пасты, и для пиццы, и для куриного рагу. В общем, на все случаи жизни.

Гораздо больше мне нравятся лесные грибы, которые продают на рынке в течение нескольких недель начиная с августа: золотые рифленые лисички, черные вороночники, мелкие мертвенно-бледные рядовки, у основания ножки синеватые, светлые упругие вешенки и самые вкусные – ароматные и мясистые белые грибы. Все они пахнут дикой природой. Корявые, обсыпанные землей и травой, а иногда – особенно в случае белых – поеденные насекомыми, эти неотесанные деревенские родственники как будто насмеваются над благовоспитанными шампиньонами. Впустив их к себе в дом, вы сами отвечаете за свою безопасность. Неудивительно, что испанцы зовут их *la burla de la naturaleza* – “дурная шутка природы”.

Немногие грибы отличаются насыщенным вкусом. Однажды на выходных в Дордони я целый день пробежал по лесам, а потом понес свои находки местному аптекарю. Осмотрев каждый гриб, он отложил три.

– Значит, эти несъедобны, – сказал я, осторожно ткнув пальцем один из них.

– Нет, – сказал аптекарь, – эти как раз съедобны.

– Тогда ядовиты все прочие? – Я кивнул на полную корзину грибов.

– Нет, они безвредны. Вы можете их есть. Просто у них нет никакого вкуса.

Это относится ко многим грибам. Задача повара в том, чтобы усилить их слабый вкус. Лучший рецепт блюда с грибами я нашел случайно. Пытаясь повторить *ragoût forestier*, “рагу лесника”, которое мы ели в деревенском ресторане, я поджарил на сливочном масле лисички и белые грибы, приправив их солью, перцем и давленным чесноком. Сначала результат меня разочаровал. Соки ингредиентов смешались, и получилась та самая вязкая жижа, которую я так ненавидел в австралийских грибах. К счастью, меня отвлек телефонный звонок. Я убавил огонь и пошел отвечать. Когда я вернулся, соус почти выкипел, благодаря чему впитанное грибами масло вытекло обратно на сковородку, а сами грибы покрылись соблазнительной глазурью, в которой сосредоточился их природный вкус. Горсть петрушки и щепотка свежемолотого черного перца превратили блюдо в отличный гарнир к жареному мясу. Можно завернуть грибы в омлет, тоже получится потрясающе вкусно. Если же использовать только лисички, они удачно оттенят вкус рыбы, приготовленной на пару или на гриле.

Я бы не изменил отношения к дикому братству лесных грибов, если бы не мои поездки в Италию для подготовки сериала.

Я приехал во Флоренцию ночным поездом. Меня встретили менеджер проекта и его ассистентка. В десять утра завтракать было поздно, а обедать рано, но в Италии это рано и для работы.

– Вы любите *tartufo*? – спросила ассистентка.

Единственным известным мне *tartufo* был десерт: шарик ванильного мороженого, посыпанный шоколадной крошкой. Неужели у итальянцев вместо утреннего чая мороженое? Что ж, согласно латинской поговорке, в Риме (или во Флоренции) живи по римскому обычаю.

– Конечно, – соврал я.

Но “Прокаччи”, закусовая на улице Торнабуони, куда они меня привели, на кафе-мороженое не походила. Какое-то кафе и дорогая кондитерская подпирала ее с боков. Внутри было сплошное лакированное дерево, мозаичный пол и круглые витрины. Когда мы сели за маленький столик, ассистентка принесла нам тарелку булочек.

– *Panini tartufati*, – объявила она.

*Tartufo* оказался трюфелем. Мороженое в шоколаде – всего лишь неуклюжая попытка скопировать внешний вид черного трюфеля.

Я откусил от мягкого белого хлебца, промазанного пастой из белых трюфелей и сливочного масла, и пленился в тот же миг. Когда ко мне приехала Мари-Доминик, “Прокаччи” стало нашим любимым местом. В ночной поезд, увозивший нас в Париж, мы брали один и тот же приятный ужин – дюжину *panini tartufati* и бутылку шампанского. В конце трапезы мы каждый раз чувствовали легкую неудовлетворенность и обещали себе, что в следующий раз купим лишних полдюжины и объедемся по-настоящему. Мы разделяли кредо Колетт: “Если нельзя съесть сразу много трюфелей, – говорила она, – лучше не есть их вообще”.

Даже лучшие повара экономят трюфели, в основном из-за высокой цены. И белые, и черные продаются примерно по 100 долларов за 30 грамм. На стоимость трюфелей влияет тот факт, что в отличие от большинства грибов их не выращивают. Они растут в природе и только у корней дубов, а дуб во Франции распространен меньше, чем в Британии. В последнее время французские фермеры делают попытки разводить трюфели: сажают дубовые рощи, сеют у кор-

ней споры и год с надеждой ждут урожая. Тем не менее большинство поставщиков трюфелей по-прежнему добывают их с помощью животных.

Наше слабое обоняние не может обнаружить под землей трюфели, но у барсуков, кабанов, некоторых собак и определенных видов мух такой проблемы нет. Искатели трюфелей натаскивают собак на запах и стараются прибежать быстрее, чем собака выроет гриб и вопьется в него сама. Пытались натаскивать и свиней, но после того, как несколько человек лишились пальцев в борьбе с прожорливыми созданиями, собаки стали более популярны.

Одну осень у самого дорогого зеленщика на рынке Сен-Жермен, рядом с кассой, несколько недель стояла банка: внутри на слое риса, насыпанного для поглощения влаги, сидело три черных трюфеля.

– Сколько? – спросил я, сглатывая слюну.

– Триста пятьдесят евро за килограмм, – ответил продавец.

Я решил подумать.

Так совпало, что на следующих выходных мы оказались в Перигоре, в небольшом городке недалеко от Карпентра – трюфельной столицы Франции. Раз в неделю там работает фермерский рынок, по которому мы и прогулялись, изучая ассортимент последних овощей и летних фруктов, обедневший с осенними холодами.

В провинциальных городах Австралии на здании вокзала часто можно увидеть дату “1888”. Построить что-нибудь новенькое в год пятидесятилетия правления королевы Виктории значило для австралийцев напомнить себе, что они все еще британцы.

Но мои бабушка и дедушка по материнской линии были выходцами из Германии и Швеции, так что мои культурные корни частично уходят в континентальную Европу, а не в Британию. Приехав в Европу, я впервые почувствовал, что не только люди, но и ландшафты, и здания говорят на *моем* языке. Над культурной пропастью, лежащей между Австралией и остальным миром, я угадал невидимый мост, связавший меня с неким знанием, европейцу данным от рождения.

Оставаясь чужаком даже после двадцати лет жизни во Франции, я осторожно иду по этому мосту, стараясь не смотреть вниз, в глубины своего невежества. Легче всего мне в сельской местности, в деревнях, и особенно в церквях. Средневековая часовенка на мысу над Атлантикой, с одной стороны виноградник, с другой – кладбище, больше говорит о моем месте в мире, чем самый пышный собор из красного песчаника, пропеченный австралийским солнцем.

Сначала я объяснял эту близость не только тем, что воспитывался в католической вере, но и сходством ее субстрата – более древних обрядов магии земли, жертвоприношений, гаданий – с ритуалами австралийских аборигенов. Боги никогда не были так далеки друг от друга, как мы бываем далеки от них.

Все это пронеслось в моей голове там, на рынке. Последний в ряду продавец предлагал самый скромный выбор. Его лоток был невелик и почти пуст: старинные медные весы с железными гирьками и несколько металлических тарелочек. Почему этот человек показался мне таким знакомым – одинокий, прямой, величавый? Ну конечно: карта таро *Le Bateleur* – Маг. Изображается стоящим за столом с символами трех мастей таро – чашками, ножами и монетами; в руке держит жезл, символизирующий четвертую масть, – прототип волшебной палочки фокусника.

На каждой тарелочке лежал шишковатый черный самородок. Трюфель.

Я показал на один гриб размером с шарик для гольфа и спросил о цене. Продавец торжественно взвесил трюфель на весах.

– Шестнадцать евро.

Шестнадцать? До смешного дешево. Я полез в карман, сознавая, что при мне совершился старинный обряд.

Трюфель – это плутоний растительного мира, источник своего рода радиации. Положите его рядом со сливочным маслом, или в бутылку постного, или в миску с яйцами, и все эти продукты пропахнут трюфелем, а их собственный вкус станет богаче.

Моего трюфеля хватило на несколько месяцев. Один кусок был надрезан и опущен в бутылку с маслом – не оливковым, чей насыщенный вкус может заглушить трюфельный, а менее агрессивным виноградным. Второй кусок я поместил в горшочек с несоленым маслом, а горшочек надежно запечатал, чтобы запах не расползлся по всему холодильнику. Остальное ушло на десяток яиц в банке с завинчивающейся крышкой. Трудно представить завтрак вкуснее, чем два яйца в мешочек со вкусом трюфеля и тост, намазанный трюфельным маслом.

Трюфель прекрасно сочетается с говядиной. Я приготовил блюдо по рецепту “Ля Птит Кур”, одного из моих любимых ресторанчиков в округе. Толстый кусок говядины глубоко протыкают в четырех местах, и в каждую ямку закладывают сырое фуа-гра, после чего жарят мясо на гриле. Подают с маленькими вареными картофелинами в мундире и салатом, политым трюфельным маслом. А чтобы приготовить карпаччо – самое вкусное кушанье из сырой говядины, я опускаю кусок филе в кипящее растительное масло, оставляю на одну минуту, затем вынимаю. Мясо обжаривается, но внутри остается сырым. Дав ему полчаса отдохнуть, я тонко его нарезаю, выкладываю на листья салата рокет (рукколы), сдабриваю свежемолотым черным перцем и *fleur de sel*<sup>26</sup>, украшаю тертым пармезаном и спрыскиваю трюфельным маслом.

Используя трюфели в кулинарии, я еще больше оценил их уникальные качества, в особенности их весьма отчетливый, почти химический аромат, который имеет свойство усиливать вкус многих продуктов, не перебивая его. Ценители веками тщились описать этот дух, но не отступили и не доверились ученым. Последние сделали удивительное открытие, чтобы не сказать пугающее.

Судя по всему, для собак и свиней трюфель пахнет спермой, что их возбуждает. Собаки изначально чувствуют трюфели не по запаху растущих грибов, а по застарелому запаху переваренных грибов в собственных экскрементах (или в экскрементах других собак), оставленных в прошлые годы рядом с теми деревьями, где они сожрали запретные трюфели. Запах такой сильный, что выдерживает солнце, дождь, снег и даже собачью пищеварительную систему.

Однажды кто-то назвал меня “трюфельной ищейкой” за искусство выискивать старинные книги. Теперь это прозвище не кажется мне таким уж лестным.

---

<sup>26</sup> Букв. “цветок соли” (*фр.*) – добываемая особым способом морская соль высочайшего качества с очень мягким вкусом.

## Глава 8

### Сначала добудьте миногу

*Привет, сосульки!*  
*Тексас Гинен*

Я покупал соцветия цуккини на рынке, что на улице Сены, и француженка, стоявшая рядом в очереди, к моему удивлению, спросила: “Как вы их готовите?” Их сезон так короток и они так редко появляются в Париже, что ей никогда не попадались. Однако на середине моего объяснения – окуните соцветия в темпуру с тертым пармезаном, затем обжарьте до хруста – она потеряла к ним интерес. Если бы я сказал, что их кладут сырыми в салат, ей бы, возможно, понравилось, но японский кляр и итальянский сыр... Я почти видел, как морщится ее нос. Очередная иностранная муть...

Как так получилось, что, прожив двадцать лет во Франции с ее консерватизмом по отношению к еде, я ни разу не попробовал миног? Эта угреподобная рыба когда-то считалась большим деликатесом. В средние века один римский папа якобы заплатил двадцать золотых монет за упитанный экземпляр. Тем не менее, проведя во Франции два десятка лет, я не съел ни одной миноги и даже не встречал их в меню. Это блюдо явно заслуживает пометки “утрачено”. А где может лучше смотреться такое экзотическое, хоть и глубоко традиционное, хоть и забытое кушанье, чем на моем идеальном банкете?

– Ты когда-нибудь ела миног? – спросил я Мари-Доминик.

– А что это?

– Такая рыба. Вроде угря.

– А, *lamproie*. – Она скривилась. – Нет! Они отвратные. Они же пьют кровь.

Это правда: минога – вампир. Она умеет присасываться к более крупной рыбе и пьет ее соки. Слюна миноги, как и летучей мыши-вампира, содержит вещество, препятствующее свертыванию крови жертвы. Во времена римлян миног держали в прудах и, по легенде, откармливали человеческой кровью: скажем, раба, разбившего ценную тарелку, могли скормить миногам. Подозреваю, эта байка льстит аппетиту миног. Но и желания проверить их способности она не вызывает.

Рецепты блюд из миног часто попадают в старинных кулинарных книгах. Один особенно изощренный средневековый способ состоял в том, что каждой рыбине затыкали рот гвоздикой, а самым крупным доставался целый мускатный орех – все равно что запекать цыпленка, сунув по трюфелю в каждое отверстие тушки. Итальянцы готовили ризотто с миногами, французы подавали их в соусе из красного вина, загущенном миножьей кровью. В 1135 году английский король Генрих I, гостя в Нормандии, поглотил столько миног, что помер “от излишеств”. Любовь к миногам, правда “консервированным” (запеченным в горшочке и залитым маслом), питал и поэт Александр Поуп.

Считалось, что миноги распалют в женщинах похоть; так случилось с нимфой Каллисто, спутницей богини охоты Дианы. Съеденные миноги сделали нимфу такой пылкой, что Зевс, желая завлечь ее в лес и соблазнить, принял обличье богини. Позднее он очень не поджентльменски превратил Каллисто в медведицу. Английский поэт начала XVIII века Джон Гей резюмировал, что ей стоило бы придерживаться вегетарианской диеты.

Когда на зелень дева налегает,  
Легко сердечным пылом управляет.  
И если б нимфы отвергали строго

И жениха, и жирную миногу,  
То и теперь на всех лесных полянах  
Резвились бы наперсницы Дианы.

Король Генрих I любил подслащенные миноги, запеченные в тесте. Верхнюю корку пирога вскрывали, зачерпывали кусками хлеба сироп, смешанный с вином и специями, а сверху клали кружок мяса миноги.

К счастью, когда я уже собирался прекратить поиски этого неуловимого создания, мне попался на *YouTube* короткий фильм о том, как миноги производят рассеянную атаку на пловцов в озере Шамплейн, в его канадской части, и узнал голос рассказчика – актера Билла Хуткинса, моего старого знакомого. Билл, уроженец Техаса, говорил вкрадчивым баритональным басом, поэтому его часто приглашали для подобной работы и для записи аудиокниг. Его чтение всего “Моби Дика” стало классикой. Хотя он сыграл десятки маленьких ролей, в кино его обессмертили несколько минут в образе пилота Поркинса из “Звездных войн”, чему он сам не переставал удивляться.

Своим наивысшим успехом он считал роль Альфреда Хичкока в пьесе “Хичкоковская блондинка”. Билл был идеальной кандидатурой на эту роль: как и великий режиссер, он любил поесть. В конце семидесятых, живя в Лондоне, я слушал его курс по китайской кухне. “Курс” состоял в том, что раз в неделю мы собирались на ужин, каждый раз в новом ресторане. Слушателю надо было всего лишь раздобыть себе стул. Весь вечер Билл метался между кухней и залом, шумно сопровождая каждое блюдо речью на мандаринском диалекте.

Увы, Билл рано умер, и у меня не было случая спросить, доводилось ли ему в поисках новых вкусов пробовать миног. Но соблазнительная мысль о том, что я мог бы превзойти корифея, заставила меня принять вызов.

– Допустим, мне захотелось миног. Как их найти, с чего начать? – спросил я у Мари-Доминик.

– Николь может знать.

Мне самому следовало подумать о Николь. Это доктор из Бордо. Они с мужем держат ферму недалеко от Бержерака. В саду созревали персики, груши и мелкие зеленые яблочки, не больше сливы и такие же сочные – мы ели их прямо с дерева, они еще хранили тепло солнца.

Как известно, бордоская кухня очень жирная. Когда я приехал к Николь в первый раз, она откупорила литровую банку мутных белых грибов в утином жиру – по ее словам, подарок от благодарного пациента. В последующие приезды нас угощали содержимым подобных же банок, и, как правило, оно заслуживало черной метки в любой таблице калорий. Неудивительно поэтому, что в ответ на мой вопрос Николь сказала: “Вообще-то одна из моих пациенток готовит миног. Я подумаю, что можно сделать”.

Несколько месяцев спустя мы ехали по долине Дордони. По сторонам узкой извилистой дороги то выныривали, то пропадали виноградники. Пару километров мы ползли позади телеги, груженной виноградными корягами, очевидно, отжившими свое. Было такое чувство, словно мы провалились в прошлое на век, а то и на два. Если бы перед нами пронесся и скрылся в лесах всадник в алом бархатном камзоле и шляпе с перьями, мы бы и бровью не повели.

По дороге мы заехали на субботний рынок в Бержераке. Над рыночной площадью возвышалась церковь. Ее башенка была вычищена, а до стен еще не добрались, и они остались почернелыми от возраста, как будто только что вышли из земли, как тот товар, что продавался под их сенью.

Во Франции, чем дальше вы заехали, тем цвет продуктов темнее. На побережье они хранят глянцевый отблеск моря и солнца. Даже на востоке, на границе с Германией, где моря нет, эльзасцы квасят белую капусту в белом вине (по-французски это *choucroute*, по-немецки –

*sauerkraut*). Но стоит продвинуться вглубь страны, и краски становятся темнее, а запахи резче. Вспомните сыр из Рокфора, сливы из Ажана, гусиную печень из Бордо и черные трюфели из Перигора.

Вокруг Бержерака много ореховых рощ, почти столько же, сколько виноградников. Однажды я пропьянствовал целый вечер во дворе близлежащего замка, хозяин которого потчевал меня джестивами собственного приготовления, в том числе итальянским ночино – ликером, настоящим на грецких орехах. На рынке никто не предлагал этого напитка траурного цвета, но многие продавали масло собственного производства, разлитое во что попало. Мы купили золотое масло фундука в пузатой бутылке из-под лимонада “Оранжева”. Складывая наши покупки в пакет, жена фермера добавила к ним несколько сопочков грецких орехов без скорлупы. Мы гуляли и грызли их – мягкие, почти сочные; ничего общего с сухими орехами из супермаркета, скупно расфасованными в упаковки из кальки.

Устав от парижских рыночных овощей и фруктов, которые выбираются больше по внешнему виду, чем по вкусу, мы нагрузились шишковатыми помидорами, лопнувшими от спелости, и влажным инжиром, связками лука и чеснока в мелкой шелухе. Не надо было брать ищейку, чтобы проследить наш маршрут от рынка в Бержераке до фермы Николь, стоящей на вершине холма: воздух на нашем пути наполнялся ароматами инжира, чеснока и орехового масла.

Николь встретила наши покупки со смирением на лице. Мы явно были не первые гости, притащившие больше продуктов, чем способны съесть.

– Я подумала начать с миног, – сказала она, – а потом перейти к шашлычкам из утки.

Тут она разглядела инжир.

– Это отлично подойдет к утке.

– Можно я посмотрю на... э-э...

– Конечно.

Литровая банка с миногами была из той же серии, что банка белых грибов, которых я отведал несколько лет назад. Но содержимое было еще мутнее и напоминало органы, замаринованные в формальдегиде, которые в больничных лабораториях держат в качестве иллюстраций особо гнусных болезней.

– Она тушит их в красном вине с кусками порея, – объяснила Николь, – и загущает соус...

– Кровью. Да. Я запомнил.

Я не смог скрыть отвращение.

– Если хочешь, будем есть что-нибудь другое.

– Нет, ни в коем случае.

Аппетит тут был ни при чем. Я счел это делом чести.

За час или два до ужина мы уселись под огромным деревом, осенявшим лужайку перед домом. Николь пустила по кругу блюдо тартинок с кусочками фуагра под самодельным чатни из зеленых помидоров. Ее муж подливал нам в бокалы охлажденный монбазийяк, которым славится Бержерак. Почему холодное сладкое вино – гевюрцтраминер, рислинг из плесневелого винограда, монбазийяк, а лучше всего сотерн – так великолепно сочетается с гусиной печенью? Вот такие нюансы и заставляют восхищаться французской кухней.

Но когда была допита последняя капля вина и съедена последняя тартинка, а солнце опустилось за холмы, мы всей толпой вошли в дом, чтобы встретиться лицом к лицу с рыбой, убившей короля.

Тот памятный ужин продлился до полуночи. К утиным шашлычкам Николь подала наш инжир, разрезанный на четвертинки и обжаренный в сливочном масле со специями. Десерт был еще лучше – вариант тирамису: слой бисквитных крошек, слой свежих ягод, далее смесь маскарпоне, йогурта и сметаны, взбитая с сахаром, лимонным соком и тертой цедрой.

А что же миноги?

Темный бархатистый соус был так соблазнителен, что все скоро забыли о его кровавой основе. Рыбье мясо имело бледно-розовый цвет и напоминало лососину, только более нежной текстуры, ближе к сардинам. Было понятно, почему средневековые повара готовили его с сахаром и специями, как датчане – селедку. Его надо чем-то оттенять.

Но могло ли оно уморить короля? Вряд ли. Если бы я расследовал обстоятельства кончины Генриха I, я с пристрастием допросил бы придворного аптекаря.

Что же касается моего банкета... Я подумал, что можно выбрать блюдо поинтереснее.

## Глава 9

### Сначала раздобудьте короля

*Подавать на золоте красиво, – печально сказала графиня, – но еда, к несчастью, на нем быстро стынет. У себя я никогда не подаю на золоте, за исключением тех дней, когда принимаю Его Величество. Поскольку так делают почти во всех домах, я сомневаюсь, что Его Величеству вообще удастся поесть горячего.*  
**С. С. Форестер “Командор”**

Вернувшись в Париж, я поведал Борису о своих успехах. Он был не слишком впечатлен.

– Значит, за это время вы выбрали аперитив...

– Да.

– ... и к нему печенье мадлен. Так?

– Я нашел человека, который умеет готовить миног.

Я не признался, что миноги не настолько мне понравились, чтобы включать их в меню пиршества.

– Не так уж много, не правда ли? – сказал Борис.

– У меня полно времени, – возразил я.

– Вам кажется. Нельзя оставлять все на последнюю минуту. Вспомните, что случилось с Вателем.

Я ушел из кафе в еще более мрачном расположении духа, чем раньше. Борис был прав. Чтобы мой банкет, пусть и вымышленный, имел успех, надо тщательнее разработать план. Никто не хотел бы разделить ужасную судьбу несчастного Франсуа Вателя...

В лондонском соборе Святого Павла, прямо под куполом, в полу выложен круг из черного мрамора. В нем латинская надпись:

SUBTUS CONDITUR HUIUS ECCLESIAE  
ET VRBIS CONDITOR CHRISTOPHORUS  
WREN, QUI VIXIT ANNOS ULTRA  
NONAGINTA, NON SIBI SED BONO  
PUBLICO. LECTOR SI MONUMENTUM  
REQUIRIS CIRCUMSPICE Obijt  
XXV Feb: An<sup>o</sup>: MDCCXXIII Æt: XCI.

Для тех, кого в детстве не заставляли учить латынь, переводу: “Здесь погребен архитектор этого храма и города Кристофер Рен, который более девяноста лет жил не ради личной выгоды, но ради общего блага. Читатель, если ты ищешь памятник ему – оглянись вокруг. Умер 25 фев. 1723 в возрасте 91 года”.

“Если ты ищешь памятник ему – оглянись вокруг” – эти слова хотело бы начертать на своем надгробии большинство из нас. Покинуть мир более совершенный, чем получил, – возможно ли желать лучшего? Но бывает так, что этот тезис означает не победу, а поражение. Римский историк Тацит клеймил военачальников, хваставшихся тем, что “восстановили мир” в Британии: “Они оставляют за собой пустыню и называют это миром”.

Такова была судьба одного из самых прославленных поваров XVII века – он остался в истории благодаря громкому кухонному скандалу и его трагикомическому исходу. Об этом событии я вспоминаю постоянно, поскольку живу в его центре. Если вы ищете памятник Франсуа Вателю, советую начать с нашей улицы.

Фриц Карл Ватель родился в 1631 году в Париже, в бедной швейцарской семье. Родители переделали его имя на французский лад: Франсуа Ватель. Это все, что мы знаем о его личной жизни. На единственном сохранившемся портрете изображен молодой человек с худым и невыразительным лицом и вьющимися черными волосами до плеч. Его профессиональные данные известны лучше. Лет в тридцать он стал дворецким Николя Фуке, министра финансов при Людовике XIV, а позднее сделался *contrôleur général de la bouche* (букв. “генеральный контролер рта”) одного из самых могущественных людей во Франции – принца Конде.

Конде, кузена Людовика XIV и принца крови, полагалось называть *Monsieur le Prince* (господин принц), но он предпочитал обращение *Le Grand Condé* (Великий Конде). В своем замке в Шантийи, что в пятидесяти километрах от Парижа, он жил чересчур расточительно даже по меркам XVII столетия. В ту пору одним из показателей благополучия служило число придворных, которых содержал хозяин. В Шантийи их обреталось более тысячи, и всех надо было кормить. В этом и состояла работа Вателя и Жана де Гурвиля, друга и управляющего принца.

Половина слуг такого замка, как Шантийи, должна была заниматься приготовлением и подачей еды. Сотни людей резали, мололи, крошили и толкли орехи, зерно и специи, собирали и чистили овощи, забивали, свеживали и разделявали животных. Другие ухаживали за цветами, плодовыми деревьями и домашней скотиной, следили за прудами и протоками, где водилась рыба, за числом кроликов, зайцев, оленей и фазанов в лесу: Его Величество любил поохотиться.

Приготовление пищи для знати было чревато множеством трудностей. Аристократы полагали, что одни вещества благороднее других и что благородство можно принять внутрь. Доктора эпохи Возрождения лечили раны сильных мира сего драгоценными камнями, измельченными в пыль. Лоренцо Медичи перед смертью давали молотый жемчуг, а папе Юлию II – жидкое золото. Это убеждение распространялось и на еду. Благородный дворянин должен питаться столь же благородными, редкими и изысканными яствами. Аристократия избегала овощей, растущих в земле, таких как морковь и репа, и мяса животных, которые едят подножный корм. Основу трапезы составляли фрукты, цветы и те из животных, кто летает и плавает, как можно более редкие. В случае крайней необходимости шла в пищу домашняя птица – куры и утки, но предпочтение отдавалось дичи – фазанам, куропаткам и перепелам или необычным птицам, например жаворонкам, чье пение делало их еще более желанными. Иногда повара оставляли только языки жаворонков, выбрасывая все остальное, и готовили их в меду. На королевских трапезах часто подавали павлинов и лебедей, обычно в уборе из собственных перьев, искусно укрепленных на жареной птице.

Но ни одна птица не могла сравниться по необычности с одним крохотным представителем семейства овсянковых – ортоланом. Он слишком мал, чтобы на него охотиться, – размером с большой палец, поэтому его ловили специальными силками. Ортоланов до последней минуты держали живыми, потом топили в арманьяке, ощипывали, обжаривали и подавали в кастрюльках – *cassolette*, вмещавших не более одной-двух птичек. Ели их целиком, с лапками, костями и внутренностями (хотя голову самые разборчивые оставляли). Аромат от них исходил такой чудесный, что едоки, прежде чем открыть кастрюльку, накрывали голову салфеткой, чтобы не улетучилась ни одна его струйка.

Культ ортоланов жив по сей день, хотя они и считаются охраняемым видом. Бывший президент Франции Франсуа Миттеран, долго болевший раком, заказал ортоланов на прощальном обеде, который провел в компании сорока друзей незадолго до смерти. Обед напоминал о тех временах, когда редкость блюда была не только лучшей приправой, но и лучшим лекарством. Для Миттерана, всегда отличавшегося почти царственной важностью и достоинством, эта прощальная трапеза стала магической: каждое блюдо таило в себе стремление прожить еще несколько месяцев. Один из гостей вспоминал:

Он ел устриц, фуа-гра и каплуна – все в приличном количестве. Сочные, нежные, сладкие кушанья наполняли его высохший рот. Наконец появилось последнее блюдо – маленькая желтогорлая певчая птичка, есть которую запрещено. Ортолан, создание редкостное и соблазнительное, по всеобщему мнению, персонифицирует французскую душу. И этот старик, этот ненасытный президент, поглотил его целиком, включая крылья, лапки, сердце и печень. Съел с костями и всем прочим. Уничтожил под белой салфеткой, чтобы и Господь не видел этого варварства.

Ватель отдавал все силы обширному поместью принца Конде и готовить уже не успевал. Хотя ему приписывается изобретение *crème Chantilly* – сливок, взбитых с ванилью и сахаром, на самом деле этот десерт появился раньше. Ватель был главным образом распорядителем пиршеств: договаривался с торговцами, организовывал развлечения, продумывал, как рассадить гостей, чтобы за столом не встретились враги, а любовницы, получившие отставку, не оказались рядом с действующими. Он должен был следить и за тем, чтобы гости сидели строго в иерархическом порядке: чем знатнее, тем ближе к королю. Это правило сохранилось до XX века и было нарушено только королем Эдуардом VII, который посадил младшего сына герцога выше, чем Артура Балфура, члена палаты общин, а заодно – премьер-министра.

Мы привыкли, что все обедающие получают равные порции одних и тех же блюд одновременно, но вплоть до начала XIX века эта система, известная как сервировка по-русски, существовала только при царском дворе, где было неограниченное число слуг. На царском обеде и двести лакеев не в диковину – по одному на каждого гостя. В других странах бытовала менее трудозатратная французская система. Обедающим подавали еду “лавинами”: сначала десяток супов, далее десяток мясных блюд, потом десяток десертов. Блюда каждой подачи выносили все сразу. Гости сами наполняли тарелки, а когда съедали достаточно, мажордом объявлял перемену. Слуги убирали со стола и ставили следующий десяток блюд. Все, что не доели гости, поглощала кухонная прислуга и прочая челядь. Система определенно не была экономной, но в этом вся соль: хозяин показывал, что богат и может не экономить.

В XIV веке бокалы были слишком редкой и хрупкой вещью, чтобы ставить их перед каждым обедающим. Если гость хотел пить, он подзывал слугу, и тот приносил бокал вина. Опустевший бокал слуга забирал обратно, споласкивал и ждал следующего вызова. Столовыми приборами едоки тоже не пользовались. В пьесе Жана Ануя “Бекет” есть сцена, где Томас Бекет представляет своему другу Генриху II новое итальянское изобретение – вилку. “На вилку накалывают мясо и кладут его в рот, – объясняет Бекет, – и пальцы остаются чистыми”. – “Зато пачкаются вилки!” – говорит король. “Да. Но их можно вымыть”. – “И пальцы тоже. Не вижу смысла”<sup>27</sup>.

Поначалу людям было некомфортно пользоваться вилками: они напоминали вилы, которыми черти на средневековых росписях пытаются осужденных на муки. Небольшое число вилок служило для того, чтобы перенести кусок на тарелку. После этого работали руками, что требовало постоянной смены салфеток. В домашнем хозяйстве XVII века стандартный обеденный набор включал всего 18 вилок, но целых 600 салфеток. Аристократический обычай есть руками отражен во французской манере ломать хлеб, вместо того чтобы резать, и кусочками вытирать соус.

С этим связана одна ошибка, которую подметил писатель Джулиан Феллоуз, сценарист сериала “Аббатство Даунтон”, действие которого происходит в английском поместье во времена Первой мировой войны. Продюсер сериала вспоминал: “У нас есть сцена, где леди Сибил

---

<sup>27</sup> Перевод Е. Булгаковой.

в первый раз печет пирог, чтобы сделать матери сюрприз. Мы сняли стол, на котором стоят пирог, тарелки, разложены вилки и салфетки. Джулиан был очень недоволен. По его словам, аристократы стали бы есть руками. И он был прав”. Но следующий дубль, хотя и соответствует исторической правде, смотрелся бы сейчас настолько нелепо, что его так и не показали.

В 1671 году Конде полностью реконструировал Шантийи. Чтобы отпраздновать окончание работ, он пригласил 33-летнего короля Людовика XIV осмотреть и утвердить результат. Это была уловка. Конде входил в число главных генералов королевской армии и много давал на государственные расходы, и все же Людовик испытывал неприязнь к своему кузену: когда в возрасте пяти лет он вступил на престол, Конде участвовал в заговоре, целью которого было свержение малолетнего короля. Принц надеялся, что посещение Шантийи вернет ему милость Людовика: король любил, чтобы перед ним раболепствовали. Герцог Сен-Симон вспоминал: “Ничто не любил он так сильно, как лесть, или, говоря прямо, низкопоклонство. Чем грубее и неуклюжее оно было, тем более ему нравилось”. Людовик заглотив наживку; один из придворных поспешил в Шантийи, чтобы закончить приготовления к его визиту.

– Его Величество не хочет суеты, – сказал придворный принцу Конде. – Он желает провести несколько дней в покое, на лоне природы, среди самых давних и близких друзей.

Конде хорошо знал короля.

– Полагаю, это значит, Его Величество предвкушает увеселения и яства, которые соперничали бы роскошью с пирами римских кесарей.

– Именно так.

– И сколько же “давних и близких друзей” нам следует ждать?

– Всего ничего – не более пяти или шести сотен.

По меркам Людовика это действительно было скромно. Версальский двор насчитывал три тысячи человек, из них шестьсот куртизанок (вежливое именование любовниц и женщин легкого поведения).

Конде известил Вателя, что предстоит организовать по очереди три королевских обеда, а за ними – пышные зрелища. Ни одно пиршество не могло обойтись без двухчасового спектакля с музыкой, танцами, выступлениями актеров и фейерверком. Людовик придавал спектаклям особое значение, ибо мнил себя ловким танцором. Он танцевал на маскарадах в Версале и окружал себя представителями искусства, такими как драматург Мольер и композитор Люлли. Именно в Версале Люлли, отбивая такт тяжелой тростью, поранил себе ногу и умер от заражения крови – редкий случай, когда дирижер погибает на своем посту.

Королевский визит стоил Конде 50 тысяч экю – несколько миллионов современных долларов. Но деньги были потрачены не зря: уезжая, Людовик дал принцу некоторые функции в управлении финансами страны, а вместе с ними все возможности для воровства.

Король со свитой прибыли в четверг. Принц приветствовал их и провел по усадьбе. После пикника среди нарциссов (посаженных специально для этого случая) гости оседлали лошадей и поскакали на охоту. Поиски дичи продолжались и после заката; король преследовал оленя при свете луны. Затем гости возвратились в замок и отведали черепахового супа, курятины в сливках, жареной форели и фазана. За ужином последовал спектакль, завершившийся фейерверком.

Но Вателя тот вечер привел в отчаяние. К ужину вернулось больше народу, чем ожидалось. На все двадцать пять столов не хватило фазанов. За одним столом пожаловались, что вместо фазана им подсунили курицу. Потом испортилась погода. Фейерверки, которые должны были стать кульминацией вечера, отсырели. “У меня голова идет кругом, – говорил Гурвилю Ватель, близкий к истерике. – Я не спал двенадцать ночей. А теперь этот провал. Я обещан”.

Но худшее было впереди. По пятницам католики не едят мяса, поэтому для второго банкета готовили рыбу и овощи. Вероятно, о меню можно отчасти судить по перечню блюд, поданных в 1757 году Людовику XV:

Первая подача. Чечевичный суп-пюре и суп из латука. Восемь закусок: заливное из щавеля; белые бобы по-бретонски; сельдь, простая и соленая, в горчичном соусе; жареная макрель в пряном сливочном масле; омлет с гренками; соленая треска в сливочном соусе; лапша.

Вторая подача. Четыре больших основных блюда: щука по-польски; запеченный лосось; карп, отваренный в пряном бульоне; форель а-ля шамбор – запеченная с начинкой, подаваемая в соусе из трюфелей и устриц.

Четыре средних основных блюда: камбала со свежей зеленью; жареная форель в соусе из каперсов и корнишонов; речной окунь в голландском соусе; налим по-немецки; скат в черном масле<sup>28</sup>; жареный лосось.

Третья подача. Восемь блюд из жареной или запеченной рыбы: жареное филе щуки; камбала и морской язык; жареный налим; форель; хвосты лосося. Четыре салата.

Четвертая подача. Восемь горячих овощных блюд: цветная капуста с пармезаном; грибы, запеченные с анчоусами; тушеные овощи; жареные артишоки; зеленые бобы; капуста; шпинат.

Четыре холодных блюда: пирамида из раков, или *buisson* (куст); баварский пирог, он же баваруа, на основе желе из фруктового мусса; сладкий рулет; бриоши.

В поместье не было недостатка в щуках, форелях и других пресноводных рыбах, но морепродукты привозили с побережья Атлантики – за полтора километра. Рыбу, пойманную накануне в ближайшем порту Булонь-сюр-Мер, на заре обложили льдом и водорослями и погрузили на запряженные четверками лошадей повозки, по 3,5 тонны на каждую. Через каждые пятнадцать километров лошадей меняли. Но даже при этом путешествие по немощеным дорогам могло занять сутки.

В четыре часа утра пятницы Ватель вышел из своих покоев и направился к кухням, переступая через изможденных слуг, спящих в коридорах и кухонных помещениях. В Шантийи старшие слуги жили в отдельном здании, а лакеи, которые могли понадобиться в любую минуту, спали в гардеробных или чуланах рядом с комнатами своих хозяев. Слуги низшего положения спали в коридорах на полу, посыпанном соломой (тогда было принято по ночам опустошать горшок прямо в коридоре).

На рассвете один из помощников принес на кухню две корзины рыбы, вероятно, пресноводной, из приусадебных прудов. “И это все?” – спросил Ватель, от усталости на грани нервного срыва. Когда же паренек взволнованно сообщил, что больше ничего не привезли, Ватель разбушевался. Послали за Гурвилем, который попытался его успокоить. Даже если повозки с рыбой выехали из Булонь-сюр-Мер ранним утром накануне, они вполне могли еще быть в дороге.

Но Ватель оставался глух. “Я не переживу этого позора. Я потерял и честь, и репутацию”, – сказал он Гурвилю. Бегом вернувшись в свои комнаты, Ватель зажал рукоятку шпаги между косяком и створкой двери, направил острие в грудь и бросился вперед. С третьей попытки шпага пронзила сердце.

Мадам де Севинье, известная придворная сплетница, поспешила рассказать об этом в письме к дочери:

---

<sup>28</sup> Масло, растопленное на медленном огне до коричневого цвета и смешанное с лимонным соком или уксусом.

Ватель, великий Ватель, метрдотель господина Фуке, а ныне господина принца, сегодня в восемь часов утра, увидев, что свежий улов еще не доставлен, не вынес мысли о позоре, который падет на его голову – одним словом, он закололся. Послали за господином принцем, который пришел в глубокое отчаяние. Герцог [де Гурвиль] рыдал. Можете себе представить, какой переполох вызвало это ужасное событие на празднике. И представьте, когда он испускал дух, доставили рыбу. Пока мне более ничего не известно. Полагаю, вы согласитесь, что этого довольно. Не сомневаюсь, что суматоха была изрядная: случай весьма досадный для торжества стоимостью в 50 тысяч экю.

Весьма досадный, в особенности для бедного Вателя. Но кто станет убивать себя из-за рыбы? Много лет это письмо мадам де Севинье было единственным свидетельством самоубийства Вателя и потому вызывало некоторые подозрения. Тем не менее со временем нашлись другие источники, подтверждающие ее рассказ. Истолковать их сложнее. В фильме “Ватель” сценарист Том Стоппард предложил свою версию: Ватель (его сыграл тяжеловесный Жерар Депардьё, вдвое старше и массивнее реального Вателя) заводит роман с одной из куртизанок Людовика и закалывается не из-за рыбы, а от безнадежной любви.

Несмотря на смерть Вателя, торжества прошли и в пятницу, и в субботу с большим успехом. Пока король и его приближенные пировали, слуги тихо похоронили Вателя в усадьбе. Похоже, Людовик ничего не знал о его кончине до конца ужина. К тому времени он уже решил дать кузену второй шанс.

Но счастье недолго сопутствовало “господину принцу”. Законных детей у него не было, и после его смерти титул перешел к другой ветви рода. В дни революции толпа разорила великолепный замок в Шантийи. Свои парижские владения Конде успели продать. В 1790 году городской дом и чудесный сад принца уничтожили, а на том месте воздвигли театр. Появились новые улицы. Одна из них, улица Одеон, ведет от набережной Сены к площади перед театром. Это была первая в Париже улица с тротуаром.

На этой улице мы и живем.

По обе стороны от нее тянутся улицы Конде и Месье-ле-Пренс (господина принца), напоминая о том, что когда-то все здесь принадлежало Великому Конде.

А как же Ватель? Что ж, память о нем тоже сохранилась.

На улице Лобино, в нескольких минутах ходьбы от нашего дома, ютится самый маленький ресторан в Париже. Он рассчитан всего на дюжину посетителей. Меню его самое простое, и винная карта тоже. В нем нельзя заказать столик и расплатиться кредитной картой. Это образец скромной парижской закуской. Называется он “Ле Пти Ватель” – “Маленький Ватель”.

## Глава 10

### Сначала добудьте скорпену

*Вчера на ужин был буйабес, к которому я не смог притронуться. Способ его приготовления ужасен. Секрет в том, что морских тварей бросают в кипяток живьем. Мы видели, как лобстер в предсмертном румянце вытянул клешню, чтобы схватить и сожрать умирающего краба. В горячем вареве из полумертвых, объятых жаром созданий одна издыхающая рыба заглатывает другую, а повар посыпает их агонию шафраном.*

*Нед Рорем “Парижский дневник”*

Спросите любого поклонника итальянской кухни, какая у него любимая сцена в кино: по крайней мере половина назовет то место в “Крестном отце”, где толстый Клеменца дает Майклу Корлеоне в исполнении Аль Пачино рецепт соуса для спагетти. Некоторые даже помнят его наизусть и могут озвучить с царапающим ухо акцентом Ричарда Каstellано.

Поди сюда, малыш, я тебя кое-чему научу. Вдруг тебе когда-нибудь придется готовить еду на двадцать человек. Значит так. Сначала берешь ложку постного масла. Потом обжариваешь чеснок. Потом кидаешь помидоры, томатную пасту, жаришь, и следи, чтоб не пригорело. Пусть покипит. Туда же всякие сардельки-фрикадельки, ясно?.. Чуток вина и чуток сахара. И все дела.

Есть блюда, идеально пригодные для того, чтобы прокормить толпу народа. Одно из них – спагетти с мясным соусом.

Другое же – буйабес.

Подойдет ли буйабес для моего банкета? Трудно найти рыбное блюдо столь же классическое и яркое и столь же крепко забытое современными поварами. Оно как минимум заслуживает проб.

Я хорошо помню, когда мне в голову запала мысль о буйабесе.

Дело было в 1970 году. Моя первая зима в Европе. Мы с подружкой Анджелой проделали тридцатидневное морское путешествие из Австралии и поселились в деревне на востоке Англии. Анджела устроилась внештатным преподавателем в местную школу, я работал над книгой.

Закопченное окно нашей кухни выходило на неприветливую пустошь, затянутую туманом. Слушая карканье ворон, доносившееся с голых вязов, пораженных грибок (так называемая голландская болезнь вяза), я понимал, почему стая этих мрачных черных птиц по-английски именуется *murder* (как “убийство”). Отара овец. Косяк рыб. И убийственное число ворон. Они удачно подходили к моему настроению.

Зачем я покинул солнечный юг? Мне нужно было хоть какое-нибудь напоминание о теплых краях. Манго, например, или папайя. Но где их достать в радиусе полусотни километров? Уж точно не в сельской лавке, где любой фрукт, менее обычный, чем яблоко, продавался только в виде консервов.

Через несколько дней судьба нам вроде бы улыбнулась: один художник из местных и его жена пригласили нас на ужин.

– Я приготовила наше любимое блюдо, – сказала хозяйка. – Буйабес.

Буйабес! Я его никогда не пробовал, но одно название чего стоило. Самые яркие средиземноморские морепродукты – креветки, крабы, лобстеры в наваристом рыбном супе с добав-

лением помидоров и оливкового масла, шафран для цвета и чеснок, перец и лавр для аромата. Писатель Альфред Капю дал ему точное определение: “Буйабес – это рыба плюс солнце”.

Я ликовал, пока хозяйка не водрузила на стол супницу с серым варевом. Бледные куски рыбы выступали над поверхностью, как пробитые торпедами корабли, уходящие в морскую могилу. Испуг отразился на моем лице.

– Это, конечно, буйабес по-североморски, – сказала хозяйка. – Вообще-то это рецепт моей мамы. Еще военных лет, когда можно было достать только местную белую рыбу.

Очевидно, из-за нацистов перестали ввозить также чеснок, лавровый лист и помидоры, ибо мясо мелкой акулы, оптимистично окрещенной *rock salmon* (“каменный лосось”), разнообразили только порей и картофель. Мне достался лакомый кусок – голова. Опуская этот малоприятный предмет в мою тарелку, хозяйка весело пожелала приятного аппетита. Оказавшись с ним лицом к лицу, я понял истинный смысл выражения “*to give someone the fish eye*”<sup>29</sup>.

Пока мы тряслись к дому в холодном “фольксвагене-жук”, я спросил Анджелу:

– Давай как-нибудь уедем на выходные?

– Куда?

Я смотрел на темный заиндеветый лес.

– Куда-нибудь, где тепло.

Она нахмурилась.

– Может быть, в школьные каникулы... и если кто-то разделит с нами расходы...

Вот так спустя пару месяцев наш “жук” выкатился с парома в Кале и взял курс на Ривьеру. На заднем сиденье разместился Сирил – дополнительный источник денег, сделавший возможным наше путешествие.

Таких Сирилов в Англии – как серых белок. Не исключено даже, что это преобладающий мужской тип. Многие из них учителя, подобно нашему Сирилу. Он преподавал в одной школе с Анджелой, а жил в соседней деревне. Долгие годы он обитал в одном доме с матерью, но она умерла незадолго до нашей поездки. Приземистый, лысеющий, невзрачный, он носил униформу всех Сирилов – рыбацкий свитер, коричневые вельветовые брюки и замшевые ботинки-дезерты. По особым случаям он надевал твидовый пиджак с кожаными нашлепками на локтях.

Мы с Сирилом прониклись взаимным недоверием с первого взгляда. Мало того что я был австралийский нахал, а он английский сноб – ему нравилась Анджела, и он не мог понять, что она во мне нашла. Как писала Джейн Остен в “Гордости и предубеждении”: “Все знают, что молодой человек, располагающий средствами, должен подыскивать себе жену”<sup>30</sup>. Сирил не скрывал, что с тех пор, как мать умерла и коттедж опустел, стал подумывать о женитьбе. Каждую подходящую даму он оценивал как потенциальную супругу, но проявлял при этом так мало такта, что большинство женщин реагировало на него как антилопа из фильма о дикой природе, почуявшая за собой леопарда. Сирила это не обескураживало, скорее наоборот, отказ придавал ему решительности.

Он продолжал в том же духе и тогда, когда мы ехали через Францию, и нашел себе невесту в Арле. Мы прибыли туда в воскресенье. На маленькой площади с фонтаном посередине, прямо на земле, местные ремесленники разложили свой товар. Среди них была непричесанная, но хорошенькая девушка в поношенных джинсах и старом свитере. Она сидела на одеяле, а вокруг ее босых ног лежали самодельные украшения.

Сирил медленно прошел мимо, потом вернулся, чтобы взглянуть на нее поближе, осторожно подошел и присел на корточки, как будто желая рассмотреть побрякушки, а на самом деле чтобы полюбоваться ею вблизи. В тот же миг девушка посмотрела ему в глаза и, не меняя выражения лица, оскалила зубы и тихо зарычала, как доберман, готовый вцепиться в горло.

---

<sup>29</sup> Смотреть с подозрением (*англ.*).

<sup>30</sup> Перевод И. Маршака.

Сирил отпрянул, потерял равновесие и брякнулся на землю. После этого случая жена-француженка была вычеркнута из его списка как класс.

В районе портового города Сет мы выехали к Средиземному морю и сняли домишко в деревне Бузиг. Это было мое первое знакомство с *La France profonde* – французской глубинкой. Туда редко добирались туристы. Местные жители разводили устриц и мидий и делали кислое розовое вино, о непопулярности которого говорила даже тара: оно продавалось только в половинных бутылках.

Каждое утро по нашей улице проходила по крайней мере одна хозяйка с большим фарфоровым сотейником в руках.

– Кассуле, – объяснил мне Сирил. – Они относят сотейники к пекарю, пока печь горячая. Он разрешает оставлять их на весь день. Медленное приготовление сообщает блюду неповторимые вкусовые оттенки.

Даже эту безобидную информацию он ухитрился изложить так, будто говорил с дураком. Я не стал усугублять ситуацию и не признался, что понятия не имею, о чем он толкует; впрочем, насколько я знал, он в жизни не пробовал и не видел кассуле.

Раскол был неизбежен. И поводом для него в итоге стала еда. В целях экономии мы договорились как можно чаще есть дома. Поскольку ни Сирил, ни Анджела стряпать не любили, эта честь выпала мне. Я брал свежие местные продукты, особенно мясистых мидий, которых я готовил с белым вином (*marinière*). Но однажды вечером, когда я предложил это блюдо на ужин, Сирил заартачился.

– Нельзя ли что-нибудь другое?

– Чем плохи мидии?

– Просто я их не люблю.

Похоже, как и всю мою стряпню вообще. Обеденный стол сделался военным лагерем. Я готовил для себя и Анджелы, Сирил – для себя. Мы исследовали местную кулинарную специфику, Сирил предпочитал привычную английскую еду: белый хлеб, картофельное пюре и сосиски, щедро политые кетчупом.

Мы с Анджелой пожертвовали частью своих сбережений, чтобы попробовать кассуле в местном ресторане. Я понял, что имел в виду Сирил. Он был прав насчет медленного приготовления. Кассуле – традиционное блюдо из белой фасоли, соленой свинины, тулузских колбасок<sup>31</sup> и утиных консервов (говорят, отсюда ведут свое происхождение печеные бобы по-бостонски). Требуется много часов, чтобы все эти вкусы слились и получился маслянистый соус. Никогда я не ел кассуле с таким наслаждением, как в тот, первый раз.

В последнее воскресенье перед отъездом в Англию, надеясь загладить конфликт между мной и Сирилом, Анджела повезла нас на прощальный ужин в Сет. Мы ехали по городу вдоль широких каналов, куда заходили рыбацкие лодки и прямо на пристани продавали улов. Несмотря на страшные американские бомбардировки во Вторую мировую войну, Сет сохранил свое очарование, воспетое двумя самыми знаменитыми его сынами – поэтом Полем Валери и автором песен Жоржем Брассенсом. В тот день мы почтили память обоих.

Валери похоронен на приморском кладбище, в лесу белых надгробий, который спускается по склону холма к Средиземному морю. Мысль о том, каково ему будет проводить вечность между небом и морем, и угнетала, и воодушевляла его.

О Небо, вот я пред тобою ныне!  
От праздности могучей, от гордыни  
Себя отъемлю и передаю

---

<sup>31</sup> Свиные колбаски с вином, пряностями, чесноком.

### Пространствам озаренным и открытым<sup>32</sup> ...

Могилы Валери и Брассенса непохожи, как только могут быть непохожи могилы. Перед Валери целый океан; Брассенса похоронили, по его желанию, в бедной части кладбища, без вида, зато в тени сосен, и к нему легче найти дорогу тем, кто любит его музыку. Мечты Брассенса о жизни после смерти освежающе просты. Вот одна из них в песне:

А если невзначай появится из вод  
и на краю моей могилы прикорнет  
полуодетая ундина,  
заранее прошу прощенья у Христа,  
за то, что даже тень от моего креста  
чрезмерно станет возбуждима<sup>33</sup>.

Посетив обе могилы, мы прогулялись по гавани, где разгружали рыбацкие лодки. Я никогда не видел столько ресторанов сразу. И разумеется, каждый заманивал “настоящим буйабесом”.

Буйабес придуман средиземноморскими рыбаками как способ использовать колючую, костистую, малосимпатичную рыбу, оставшуюся после продажи более привлекательных экземпляров. По-провансальски *boujabaïssou*, или *bolhabaïssa*, означает “варить на низком огне”, при этом подразумевается, что секрет приготовления любого рыбного блюда не в том, чтобы томить его слишком долго. Первые средиземноморские повара, которые экспериментировали с этим блюдом в XIX веке, иногда действовали по-итальянски или по-гречески. Они обжаривали лук, чеснок, помидоры и сельдерей в большом количестве оливкового масла, добавляли несколько литров белого вина, доводили до бурного кипения, затем вываливали туда креветок, крабов и лобстеров, не жалея шафрана для цвета и крепости. Когда суп приобретал золотой блеск и бархатистость, в него кидали рыбу вместе с головами и давали прокипеть несколько минут на низком огне.

Рецепт буйабеса вызывает еще больше споров, чем рецепт идеального мартини, однако все соглашались, что его вкус значительно выиграет, если положить колючее существо скорпены, особенно ее голову. Мы с Анджелой и Сирилом прошли мимо нескольких ресторанов, хвалившихся буйабесом со скорпеной, но выбрали тот, перед которым обедало целое семейство. Мать, отец, бабушка и трое детей, заткнув салфетки за воротнички, налегали на буйабес, поданный в супнице размером с корыто. Было ясно, что эти люди суррогата не потерпят.

Мы заняли соседний столик. Полагая, что все будут есть одно и то же, я сказал:

– Буйабес всем троим, пожалуйста.

Сирил откашлялся.

– Ты не против, если я закажу себе еду сам? – холодно спросил он.

Глянув в меню, заляпанное супом, Сирил выбрал жареного цыпленка с картофелем фри.

Официант поднял брови. Заказать курицу с картошкой в рыбном ресторане? Никогда не понимал этих “ростбифов” (англичан).

Прошло тридцать лет, я сижу в Париже, где и мечтать не мог поселиться в пору нашего путешествия, и вспоминаю вкус того буйабеса.

---

<sup>32</sup> “Кладбище у моря” (перевод Е. Витковского).

<sup>33</sup> “Завещание с просьбой быть похороненным на пляже в Сете” (перевод М. Фрейдкина).

В немногих парижских ресторанах, рекламирующих этот суп, приносят тарелку непонятной жижи тыквенного цвета с парой кусков рыбы. Вдали от Средиземного моря буйабес тускнеет. Ему не хватает солнца, чеснока, оливкового масла, а главное, скорпены.

В Париж из Австралии как раз вернулся наш друг Тим. Несколько лет назад, в одно субботнее утро, мы с ним совершили памятный поход за Матиссом в подарок Тимовой жене.

– Как насчет вылазки на Ривьеру за буйабесом? – спросил я.

– Отлично! – ответил он не колеблясь.

Через неделю мы летели по Франции в направлении Сета. Какой контраст по сравнению с первой моей поездкой на старом “фольксвагене”! Тогда мы ночевали в маленьких пансионах, несколько раз даже ставили палатки в кампусах. Сирил, разумеется, в детстве был бойскаутом, а в университете – постоянным участником турпоходов и сразу посрамил нас, продемонстрировав тугие растяжки, натянутый до звона брезент и спальный мешок последнего образца. Тогда путешествие заняло неделю. Теперь же – три часа езды на *TGV* от Лионского вокзала, и мы с Тимом очутились на пронизанных ветром и залитых солнцем улицах Сета.

На месте развалин, оставшихся со времен войны, построили жилые дома, а по каналам вместо траулеров сновали прогулочные кораблики. Все прочее едва ли изменилось. Направляясь к отелю, мы вышли на улицу, занятую временным рынком, и последнюю сотню метров петляли между лотками с густо-красными помидорами, горками лука, связками чеснока и гигантскими устрицами размером с десертное блюдо.

К порту мы вышли часом позже и зверски голодные. Портовые ресторанчики выглядели в точности как в семидесятые: те же голубые тенты, булыжная мостовая и беспорядочно стоящие столики, та же реклама настоящего, истинного, безупречного буйабеса.

– Ты помнишь, где его ел? – спросил Тим.

– Не уверен.

Наконец мы выбрали один ресторан более-менее наугад.

– Давай попробуем комплексный обед, – предложил я. – Если будет вкусно, вечером закажем буйабес.

Мы взяли ассорти из морепродуктов, поданное, по традиции, на металлической подставке-пирамидке. На пяти ее уступах лежали устрицы, креветки, краб, лобстер, мидии и морские раки – лангустины. Рядом стояли чашечки с чесночным соусом айоли и луком-шалотом в красном винном укусе – обычный французский аккомпанемент к устрицам.

– Неплохо, – сказал Тим, разламывая клешню лобстера. – Интересно, какой у них буйабес.

Мы пристали с расспросами к официанту. Тот, в свою очередь, позвал хозяина. Я объяснил, чего мы хотим.

– Уверю вас, м’сье, мы подаем *настоящий* буйабес. Самый что ни на есть.

Он указал на цветное фото в меню: супница с темно-красной похлебкой, рядом с ней маленькие круглые гренки, кучка тертого сыра грюйер и блюдечко чили-майонеза, который называют *rouille* – “ржавчина”. А на отдельную тарелку свалена рыба, обжаренная целиком, крабы и моллюски.

– Но это же просто рыбный суп, – сказал я.

Такое блюдо есть в любом большом ресторане. Вы намазываете гренки “ржавчиной”, посыпаете сыром, опускаете в суп и стараетесь выловить, прежде чем хлеб размякнет и заляпает вам рубашку. Жареная рыба дела не меняет.

– Все нет, м’сье, – возразил уязвленный хозяин. – Обратите внимание на рыбу: солнечник, морской петух, морской черт...

– А скорпена?

Он замялся, потом ускакал на кухню и вернулся через несколько минут.

– Повар говорит, что скорпена, к сожалению, есть не всегда. Тем не менее мы утверждаем, что это подлинный буйабес по-сетски.

– По-сетски? Значит, буйабес бывает разный?

– Конечно, м'сье. Марсельский, итальянский, испанский...

Не забудьте североморский, подумал я.

Тогда что же я ел тридцать лет назад? Я вспомнил, как мы выуживали из глубин красной фаянсовой супницы креветок, мидий, клешни крабов и пропитанные бульоном куски рыбы. Возможно, тот повар был марселец, барселонец или генуэзец, что неудивительно для космополитичного Сета. Вдруг я пробовал не местный буйабес, а испанскую или итальянскую версию? Или годы размыли воспоминания, и ел я совсем не то, что подсказывала память?

Ясно одно: если уж подавать буйабес на званом обеде, надо придумать собственный вариант, в котором воплотится та первая *grande bouffe*<sup>34</sup>, заморочившая мне голову.

После обеда мы с Тимом пошли бродить по узким улочкам, взбегающим на гору, которая высится за городом. В парке, на скамейках под высокими платанами, дремали старики; мамышники укачивали детей в колясках. На одной из площадей развернулся блошинный рынок, такой же сонный, как и весь город. Торговцы принесли непрременные складные столы и еду, неторопливо жевали сыр и тянули красное вино, надеясь, что кто-нибудь проявит интерес к облупленным тарелкам, ржавым инструментам и кипам старых журналов.

Я заметил, что Тим слегка позеленел.

– Давай поищем кафе, – сказал он.

– Хочешь кофейку?

– Не совсем.

В первом попавшемся кафе он рванул в туалет, не успел я сесть за столик, и вернулся через несколько минут бледнее прежнего.

– Мне надо вернуться в отель, – проговорил он.

Какой-то морепродукт вызвал у него острый приступ диареи по-сетски.

Вечером Тиму полегчало, хотя его еще пошатывало. Я ждал, что со мной приключится та же напасть, но мне повезло. Я чувствовал себя отлично.

– Не обращай на меня внимания, – сказал Тим. – Ты приехал поесть буйабеса и должен это сделать.

Часом позже я был в порту, выбрал самый дальний ресторан и уселся за столик. Официант протянул меню. В нем значились все обычные блюда: ассорти из морепродуктов, рыбный суп, лангустины, устрицы и, конечно, буйабес.

– Слушаю вас, – сказал официант, держа наготове карандаш.

Я закрыл меню. При одной мысли о морепродуктах мой желудок сжался.

– Жареного цыпленка.

– А на гарнир?

– Картофель фри.

– Хорошо, м'сье. Цыпленок фри.

В его голосе слышалось раздражение. Курица с картошкой! Эти “ростбифы”!

---

<sup>34</sup> Большая жратва (*фр.*), аллюзия на фильм Марко Феррери.

## Глава 11

### Сначала добудьте слона

*Я съел бы лошадь и ездока в придачу.  
Английская поговорка*

Во Франции приготовление еды во многом зависит от социального статуса. Разумеется, это можно сказать о любом государстве. Но в англосаксонских странах состоятельность проявляется в калорийности пищи – много жира, масла, сахара, сливок – и в ее обилии – стейк больше тарелки, сэндвич, набитый начинкой так, что не хватает рта укусить. Во Франции, чем вы богаче, тем более постное и нежное мясо едите, тем белее ваш хлеб, тем тоньше вино – и тем меньше порции. Мясо, хлеб, вино служат мерилем успеха. Если человек, некогда зажиточный, переживает трудные времена, французы говорят: “Он сразу съел весь белый хлеб” – то есть был нерасчетлив. А выражение “ест мясо ежедневно” означает “найти себе кормушку”.

В начале XIX века любые белковые продукты считались роскошью. Бедный люд питался овощами и крупами; из этой диеты он получал мало энергии и слишком уставал к концу рабочего дня, чтобы протестовать против нищеты. Вегетарианство никогда не было во Франции особенно популярно, поскольку овощи рассматриваются как еда для бедняков. Нежирное мясо – признак благополучия. В семье, принадлежащей к среднему классу, вам, скорее всего, предложат жареную телятину, постную и безвкусную, стручковую фасоль или картофельное пюре, а в заключение сыр.

В сельской местности картину несколько смягчает правило подавать мясо за каждой трапезой, в том числе те части туши, от которых горожанин отвернул бы нос. Есть хорошая история об одной семье, которая осталась без средств и решила для экономии уволить кухарку.

– Нам ужасно жаль, – объясняла жена, – но еда стала такой дорогой.

Обрадовавшись, что ее увольняют не из-за качества работы, кухарка возразила:

– Мадам, что же вы не сказали раньше! Дайте мне всего несколько недель. Я могу сэкономить достаточно хозяйственных денег, чтобы мне хватило на зарплату.

Начала она с полей и обочин у дома: высматривала улиток, рвала дикую рукколу и одуванчики, майоран, шнитт-лук и мяту. Листья шли в салат, стебли в супы и бульоны, что оставалось – высушивалось на будущее.

На рынке она не смотрела на лучшие фрукты и овощи. Битые яблоки и перезрелые помидоры не только идут дешевле, а то и задаром, но благодаря своей спелости идеальны для соусов и пюре. У мясника она выбирала самые дешевые куски для тушения и просила завернуть ей кости, обрезки и прочие остатки, которыми побрезговали менее бережливые покупатели (якобы для собак, хотя никто в это не верил). Из костей и обрезков она вытапливала жир, затем варила их, и получался бульон для супа; а баранье почечное сало измельчала сырым, и готовила на нем исключительно сытную выпечку и пудинги.

Над курицей она задумалась: что в этой птице *нельзя* использовать? Из грудки делают эскалопы; голени, бедрашки и крылышки тушат в красном вине – вот вам и *coq au vin*<sup>35</sup>; кости варят для супа. Таким образом, тушки хватает на три приема пищи, а если запечь целиком – только на один.

Куриную печень кухарка откладывала, пока не набирала столько, сколько надо для паштета. Сердце и прочие съедобные потроха она отваривала для бульона, а потом консервировала в снятом жире. Эти мясистые кусочки, называемые *gésiers*, служат прекрасным дополнением к

---

<sup>35</sup> Петух в вине (*фр.*).

салатам. То же самое – нежные “архиерейские кусочки” по бокам от куриного позвоночника. Их французское название отдает деревенским высокомерием: *sot-l'y-laisse* – “глупец, кто их выбросит”.

При всей своей экономности кухарка могла засомневаться: можно ли использовать лапы. Элис Б. Токлас, подруга Гертруды Стайн, включила в свою вторую поваренную книгу “Вкусы и запахи прошлого и настоящего” цыпленка, фаршированного морепродуктами. Рецепт начинается так: “Вам потребуется качественный цыпленок в целом виде, с шейей, печенью, вторым желудком, кончиками крылышек и лапами”. Редактор предложил вычеркнуть “лапы”. Токлас ответила: “Если вам непривычно видеть и готовить лапы, не унывайте, но делайте так, как делают на континенте; помните, что именно из лап получают желатин”. Токлас не только настояла на том, чтобы лапы остались, но и детально описала, как очистить их от кожи и когтей перед тем, как класть в кастрюлю.

Что еще оставит дурак? Опыт показывает, что довольно много всего, особенно от свины или коровы. Практичная деревенская хозяйка готовит почти все, включая печень, почки, мозги, костный мозг и язык. Свинья в этом плане самое ценное животное. Нежное мясо съедается свежим, остальное консервируют с солью и сахаром или вялят, тогда выходит ветчина или бекон. Куски поменьше идут на колбасу: их прокручивают с салом в мясорубке и набивают этой массой кишки. Уши можно отварить до мягкости и выхода клейковины, затем нарезать их, поджарить до хруста и положить в салат; а можно расщепить, нафаршировать и подать в *sauce gribiche* – соусе из пикулей, каперсов и сливок, загущенном желтками крутых яиц. Хвастливый слоган чикагских мясокомбинатов: “Используем все, кроме визга” – заимствован у французского мясника.

Другие животные не отстают. Телячьи мозговые кости (*os à moelle*) распиливают на колобашки и запекают. Костный мозг вынимают ложкой, выкладывают на тост и посыпают *fleur de sel* – самой мелкой солью, снятой вручную с верхнего слоя соляных прудов. *Ris de veau* – телячьи зубные железы, поджаренные с грецкими орехами, считаются деликатесом, как и телячья почка в горчичном соусе.

В Нормандии популярно блюдо из коровьего рубца в пряном коричневом соусе. В кулинарной столице Франции – Лионе из рубца готовят блюдо *tablier de sapeur* – “фартук сапера”. Саперы – это военные инженеры, которые подводили сапы к укреплениям противника и закладывали взрывчатку. Они носили защитные фартуки из коровьей кожи. Пластины рубца, такие же толстые, как эта кожа, маринуют, тушат, панируют и обжаривают.

Надо признать: есть вещи, которые французы не едят.

Вот римляне обожали сонь, готовили их с медом и маком. Но хотя Франция кишит этими грызунами, ни один ресторатор пока на них не покусился. Другое древнеримское лакомство – тестикулы тоже редко встретишь в меню, по крайней мере в Европе. Хотя стоит посмотреть документальный фильм “Долгая дорога вокруг света” о путешествии на мотоциклах актеров Юэна Макгрегора и Чарли Бурмана, на выражение их лиц, когда во время обеда в монгольской юрте их усадили перед кипящим котлом с семенниками.

Правда, в худые времена правила нарушаются. В 1870–1871 годах даже состоятельные парижане не побрезговали бы упитанной соней и с удовольствием умяли семенники. Известно, что пищей становились лошади, крысы, кошки, собаки, яки, медведи, слоны. Как люди дошли до такой крайности? Одна из самых любопытных страниц в истории французской кулинарии даст нам ответ.

Продумывая меню своего пира и прочесывая страну в поисках ингредиентов, я время от времени сталкивался с удивительными проявлениями щедрости и наконец осознал, что многие французские гурме, с которыми я обсуждал проект, воспринимали его не просто как интеллектуальное упражнение. С их точки зрения, я возрождал старинную и почтенную традицию.

Отметить важное событие званым обедом – этот обычай укоренился глубоко во французском сознании. До 1920-х годов было принято на первое причастие и конфирмацию устраивать такой же праздник, как на обручение и свадьбу. Торжество могло иметь политический повод – победу, день рождения или проводы на покой военного или политического лидера. Бывали случаи, когда с помощью *repas* патриоты демонстрировали превосходство национального образа жизни. Одна такая трапеза, быть может, самая известная в истории Франции, имела место в 1871 году, после самого страшного военного поражения.

В июле 1870 года застарелое противоборство империи Наполеона III и Прусского королевства вылилось в войну. К несчастью для Франции, племянник Наполеона Бонапарта не унаследовал военного гения своего дяди. Хорошо вооруженная прусская армия во главе с опытными командирами одержала верх в первой же битве. Наполеон III попал в плен. Пока он торговался об условиях капитуляции, пруссаки осадили Париж.

Осада длилась пять месяцев. Никто – ни человек, ни зверь – не мог войти или выйти из города. Окраины обстреливала артиллерия. Чтобы держать читателей в курсе дела, иностранные журналисты фотографировали свои репортажи, а пленки отправляли на воздушных шарах, улетавших с высоты Монмартрского холма. Ветер нес монгольфьеры на юг, к Туру и Пуатье, где пленки принимали, тексты увеличивали и публиковали.

Одно время армия использовала почтовых голубей, пока пруссаки не додумались выпускать на них соколов. Однако наибольшую угрозу для птиц представляли не прусские солдаты, а голодные парижане. “На рынке невозможно купить говядины или баранины, не отстояв очередь, – жаловался аббат Сент-Андре, викарий церкви Св. Августина, который явно любил поесть, – и мясники обманывают нас, повышая цены”.

Когда исчезли говядина, курятина и баранина, правительство посоветовало парижанам есть лошадей, в нарушение запрета папы Григория III на этот “непотребный и мерзкий обычай”. За несколько лет до того во Франции как раз появились лавки, торговавшие кониной. Как и в наши дни, их узнавали по золоченой конской голове над дверью. За время осады парижане съели 70 тысяч лошадей. Даже император сдался: двух чистокровных жеребцов, подаренных ему царем Александром II, хватило на несколько придворных трапез.

Когда лошади кончились, пришла очередь парижских кошек (25 тысяч, согласно подсчетам), а затем собак и крыс. Крысиное мясо оказалось постным и несколько безвкусным, но, если хорошенько приправить, совершенно съедобным. Бедняки и раньше считали его лакомством, а моряки откармливали крыс бисквитными крошками и ели вместо соленой свинины и говядины. На улицах расположились продавцы крысятины. Нагло одевшись как мясники, они предлагали освежать и разделать зверька по вашим требованиям.

Аббат Сент-Андре перечислил несколько новых блюд:

- Паштет из крысиного и ослиного мяса
- Крысы в шампанском
- Тушеные крысы под соусом робер [каштаны, лук и белое вино]
- Запеченная собачья нога, гарнированная крысятами
- Осленок (на замену теленку)
- Собачьи мозги (отменное блюдо)
- Собачья печень, поджаренная с пряным маслом
- Ломтики седла кошки под майонезом
- Кошка, тушенная с грибами
- Консоме из конины с пшеном
- Собачьи котлеты с горошком

Для сладкоежек – бегонии в сиропе и плам-пудинг на жиру из лошадиного костного мозга.

Ни один ресторан во время осады не соблюдал нормы так рьяно, как “Буазен”. Хотя кружевные занавески на окнах этого маленького заведения по адресу улица Сент-Оноре, 261 не сулили ничего необычного, ресторан славился едой и вином, а также баснословными ценами. Среди официантов значился Сезар Ритц, позднее деловой партнер шеф-повара Жоржа-Огюста Эскофье и управляющий лондонского отеля “Савой”, а потом – парижского отеля, который до сих пор носит его имя.

“Буазен” гордился тем, что защищает классическую французскую кухню от иностранных капризов. Метрдотель месье Белланже с негодованием отказал англичанину, попросившему на Рождество пудинг, и также резко осадил американку, которая заказала один лишь салат. Возможно, именно этот случай лежит в основе сцены из фильма “Ниночка”, где Грета Гарбо в роли советского комиссара заказывает в ресторане сырые овощи. “Мадам, – вежливо говорит ей управляющий, – это ресторан, а не огород”.

Шеф-поваром “Буазена” в 1870 году был Александр-Этьен Шорон. Тридцатидвухлетнего уроженца Северной Франции не пугали малообещающие продукты. В его родном городе Кане готовили фирменное блюдо *tripes à la Caen* (рубец в пряном мясном соусе), традиционно подаваемое на металлическом блюде, подвешенном над горячими углями.

Шорон знал, что его клиентура ожидает большего, чем конское, кошачье и крысиное мясо. В декабре его терпение было вознаграждено: руководство зоопарка объявило, что больше не может прокормить животных и вынуждено предложить их на продажу как скот.

Парижские мясники расхватывали стопроцентно съедобных зверей: оленей, антилоп и даже медведей. Месье Дебос из Английской мясной лавки на бульваре Осман проявил фантазию и купил яка. Под стогом шерсти обнаружилось нечто вроде буйвола. Мясо яка вполне сошло за говядину. В конце декабря Дебос выложил 27 тысяч франков за слонов Кастора и Поллукса. Не зная толком, как их забить, он нанял меткого стрелка по имени Де Вим, и тот убил их 33-миллиметровыми разрывными пулями со стальным сердечником.

Вскоре ценители принялись живо обсуждать качества мяса разных животных. Томас Гибсон Боулз, один из иностранных журналистов, запертых в осажденном Париже, написал, что ел верблюда, антилопу, собаку, осла, мула и слона, и больше всего ему пришелся по вкусу слон. Другой очевидец, Генри Лабушер, рассказывал: “Вчера за ужином я съел ломтик Поллукса. Мясо было жесткое, грубое и жирное. Я не советую англичанам есть слона, пока у них достаточно говядины и баранины”. Возможно, ему попался кусок не из лучшей части туши. Дебос продавал такие куски по 10–14 франков за полкило. Шорон и другие разборчивые повара уже раскупили нежное мясо, заплатив в три-четыре раза дороже.

Некоторые животные вызвали сомнения даже у опытного Шорона. За 80 тысяч франков зоопарк предлагал гиппопотама, но покупателя не нашлось. Кто знает, съедобна ли вообще эта раздутая зверюга? Львов и тигров тоже оставили в покое, никто не хотел с ними связываться. Обезьян отвергли решительно. В 1859 году вышла книга Дарвина “О происхождении видов”, теория эволюции набирала все больше сторонников, и поедание обезьян казалось в некотором роде каннибализмом. Хотя, по иронии, солдаты в окопах Первой мировой саркастически называли тушенку “обезьяной”.

Слон, медведь, верблюд, кенгуру, антилопа, волк, кошка и крыса – такие животные фигурировали в меню легендарного ночного рождественского ужина, который был дан в ресторане “Буазен” в декабре 1870 года.

## Закуски

Сливочное масло, редис, фаршированная ослиная голова, сардины

## Супы

Суп-пюре из красной фасоли с гренками  
Консоме из слона

## Основные блюда

Жареные молодые пескари.  
Верблюды, запеченный по-английски  
Рагу из кенгуру  
Медвежьи ребра с перечным соусом

## Жаркое

Бедро волка под соусом шеврёй  
Кошка, гарнированная крысами  
Кресс-салат  
Паштет из антилопы с трюфелями  
Белые грибы по-бордоски  
Горошек со сливочным маслом

## Сладкое

Рисовый пудинг с сухофруктами

## Десерт

Сыр грюйер

К этим экзотическим блюдам ресторан предлагал “Мутон-Ротшильд” 1846 года, “Романэ-Конти” 1858-го, “Шато Пальмер” 1864-го и в качестве дижестива “Гран Порто” 1827 года – вина достаточно тонкие, чтобы украсить даже крысиное мясо.

Искусство Шорона обернулось против него. Клиенты стали требовать слоновье мясо. После Рождества “Буазен” купил слона из Ботанического сада по 15 франков за полкило. В меню появились хобот в охотничьем соусе и слон по-бургундски. Даже кровь шла в дело. В канун нового 1871 года Эдмон де Гонкур записал в дневнике: “Вечером в знаменитом «Буазене» нашел в меню черный слоновий пудинг и поужинал” – надо полагать, со вкусом.

К счастью для выживших зверей, в конце января 1871 года Наполеон капитулировал и сошел с трона. Правительство и армия в беспорядке бежали, испугавшись, что придется в рукопашную биться за Париж с намного превосходившими их по дееспособности прусскими войсками. Но пруссаки, организованно пройдя победным маршем через покоренный город, вернулись домой, оставив Париж в руках ошеломленных и ликующих жителей. В последующий период безвластия самые радикальные парижане, большинство которых составляли обитатели Монмартра, захватили город и провозгласили Коммуну – анархистское общество, основанное на равенстве всех перед всеми.

Вынужденная смена рациона во время осады сыграла незаметную, но решающую роль в политическом брожении. Стало можно есть лошадей, которых было множество, ведь их

использовали для подъема почти любого груза и в качестве основного вида транспорта. Бедняки внезапно получили доступ к богатому источнику белка. У них прибавилось энергии и выносливости, здоровье укрепилось, и проснулся революционный дух.

Изображения осады воспевают важность конского мяса. На одной аллегорической гравюре представлена воинственная женщина с мечом в руке, за ней горит город, а в небе сокол нападает на голубя. Женщина держит щит с восемью символами осады: горящим факелом, воздушным шаром, голубем, мечом, парой наручников, артиллерийским снарядом, Красным Крестом (это движение было основано всего семью годами ранее) и лошадиной головой. Над головой надпись, в которой лошадь смиренно объясняет свое самопожертвование: “Я была в осажденном Париже и прокормила его”.

Очень характерно для Франции, что одним из самых запоминающихся моментов в истории осады стала та ночь, когда клиенты “Буазена” ели верблюда, волка и слона. Тот банкет был не просто кулинарным событием, но и общественно-политическим. Не зря в заголовке меню значилось: “99-й день осады”. Смысл этой фразы – Париж еще не покорен.

При всем моем восхищении французами, их патриотизмом и кулинарным искусством на том знаменитом пиру я не могу отделаться от сомнений: если пир был отчасти пропагандой, можно ли принимать меню всерьез? Вправду ли гости ели все, что в нем указано?

Некоторые блюда вполне правдоподобны. Рагу – только один из нескольких способов приготовить мускулистого кенгуру. Из хвоста получается отличный суп, огузок на вкус не хуже оленины, но остальные части настолько жесткие, что их, как правило, перемальвают и скормливают домашним животным.

Крысы до сих пор считаются лакомством в Китае. Там их попробовал в 1990-е годы Кит Флloyd, ведущий кулинарных шоу на британском телевидении. Крысиное мясо он нашел “несколько не противным и по вкусу похожим на утку”. Флloyd занимался тем, что совершал дальние путешествия и показывал экзотические блюда; например, в серии о Северном полярном круге он запекал медвежью ногу. Возможно, Шорон готовил медвежьи ребра в перечном соусе по тому же принципу, что Флloyd: шпиговал мясо кусочками грудинки и чеснока. По словам Флloyd, медвежати́на напоминает лучшую свинину.

Но даже Флloyd не стал бы запекать жесткое верблюжье мясо, а тем более готовить волка. Современная писательница М. Ф. К. Фишер выпустила книгу под названием “Как приготовить волка”, но здесь волк метафорический – символ голода. Она не предлагает есть волчатину, хотя за годы жизни во Франции распробовала паштет из жаворонков, тех самых певчих птиц, чьи язычки подавались как деликатес на средневековых застольях.

Что касается остальных наименований из меню “Буазена”, то фаршированная ослиная голова вызывает сомнения, тем более что совершенно неуместно выглядит в ряду закусок – традиционных в этом отношении сардин и редиски с маслом. В ослиной голове мало съедобного мяса. Возможно, имелась в виду голова из папье-маше; ее могли позаимствовать из реквизита спектакля “Сон в летнюю ночь”.

Кошка, гарнированная крысами, тоже подозрительна. Ни один повар не станет помещать такую неаппетитную диковину рядом с паштетом из антилопы с трюфелями – явно изысканным блюдом. С другой стороны, поварам “Буазена” было вполне по плечу приготовить из кошки и крыс заливное или закрытый паштет – *pâté en croûte*, спрятав их под корочкой песочного теста.

Организация патриотического банкета еще больше прославила “Буазен”. Его филиал открылся в Нью-Йорке. Первый же ресторан, пока его не закрыли в 1930 году, посещали короли и принцы, знаменитые политики и представители искусства. В нем уже не подавали слона и

верблюда, но, как писал один из клиентов, “если вы нравились владельцу, он вручал вам розовую карточку, на которой было напечатано меню рождественского ужина в 1870 году”.

Сам Шорон почивал на лаврах до глубокой старости и умер в 1924 году. Помимо ужина 1870 года его знают благодаря соусу шорон – майонезу с помидорами и эстрагоном. По слухам, повар изобрел его случайно, пролив томатную пасту в беарнский соус. А если в знаменитом банкете и был какой-то обман, то Шорон благоразумно держал рот на замке.

## Глава 12

### Сначала добудьте огонь

*История барбекю – это история Америки: первопоселенцы приезжали на огромный нетронутый континент, открывали невиданное обилие животных, жарили их и ели.*

**Винс Стейтен “Настоящее барбекю”**

И Ватель, и Шорон понимали, что званый обед должен быть и трапезой, и шоу. На их банкетах внешний вид блюда значил не меньше, если не больше, чем вкус. Со времен римлян ценилось умение повара сделать трапезу зрелищной. Если я хотел, чтобы мой обед имел настоящий успех, в него следовало привнести долю театральности.

Герой “Сатирикона” Трималхион щедро смешивает хлеб и зрелища. Петроний описывает, как на пиру вносят огромную свинью:

...подали блюдо с огромной свиньей, занявшее весь стол ... Трималхион все пристальнее и пристальнее всматривался в нее.

– Как? Как? – вскричал он. – Свинья не выпотрошена?!.. Позвать, позвать сюда повара!

К столу подошел опечаленный повар и заявил, что он забыл выпотрошить свинью.

– Как это так забыл? – заорал Трималхион. – Подумаешь, он забыл перцу или тмину! Раздевайся!

Без промедления повар разделся и, понурившись, стал между двух истязателей. Все стали просить за него, говоря:

– Это бывает. Пожалуйста, прости его; если он еще раз сделает, никто из нас не станет за него просить!

...Трималхион ... сказал:

– Ну, если ты такой беспамятный, вычисти-ка эту свинью сейчас, на наших глазах.

Повар снова надел тунику и, вооружившись ножом, дрожащей рукой полоснул свинью по брюху крест-накрест. И сейчас же из прореза, поддаваясь своей тяжести, градом посыпались кровяные и жареные колбасы.

Вся челядь громкими рукоплесканиями приветствовала эту шутку и возопила: “Да здравствует Гай!” Повара же почтили глотком вина, а также поднесли ему венок и кубок на блюде коринфской бронзы<sup>36</sup>.

Средневековые повара должны были уметь подать жареного лебедя или павлина в его собственных перьях и выстроить хрупкий дворец из сахарной ваты. Некоторые блюда подавались только ради фокуса. Несколько слуг водружали на стол гигантский пирог, но когда его разрезали, оттуда вылетали живые птицы. Или внутри индейки обнаруживалась курица, внутри курицы – цесарка, внутри цесарки – перепелка и так далее вплоть до ортолана, самой крошечной съедобной пичуги размером с большой палец. Птиц проносили перед гостями, после чего оставляли на видном месте, чтобы народ мог поглазеть. За королевским столом их не съедали, все делалось ради престижа. Сам факт, что ваши повара соорудили такое блюдо, уже внушал почтение. Но если вы позволили себе выкинуть столько денег на ветер – значит, вы по-настоящему богаты.

---

<sup>36</sup> Перевод Б. Ярхо.

Отголосок этого бахвальства несет в себе наша традиция подавать на Рождество и День благодарения целую индейку или молочного поросенка и разделять их уже за столом. То же самое – классический многоэтажный свадебный торт. Мой отец к каждому такому торту прилагал несколько легких металлических коробочек, их серебристые крышки украшали свадебные колокольчики. Куски торта в этих коробочках посылали как сувенир друзьям и родственникам, которые не смогли прийти на свадьбу, – отдаленное эхо обычая приглашать простолюдинов полюбоваться пиром. Иногда можно наткнуться на жестянку с куском королевского свадебного торта. В 2008 году за 1830 долларов продали кусок торта со злополучной свадьбы принца Чарльза и леди Дианы.

Более зрелищный посланец былых пиров – “Хаггис с музыкой”. Это событие происходит, как правило, 25 января, в день рождения самого чтимого поэта Шотландии, Роберта Бернса. Уменьшенный вариант римской свиньи, начиненной колбасами из ее же мяса, пудинг хаггис представляет собой овечий желудок, набитый овсянкой, луком, специями, рублеными овечьими почками, сердцем и печенью. Его готовят на пару, пока он не станет похож на кусок рассыпчатого мяса. Вероятно, не всякий ценитель тонких яств им соблазнится, но Бернс любил хаггис и даже сочинил стихи в его честь.

Такого пламенного обращения, как “Ода шотландскому пудингу «Хаггис»” – произведению из мясного ассорти (как его именуют в американских супермаркетах), или требухи (по честному определению британцев), – не достаивалось больше ни одно кулинарное блюдо. Бернс величает хаггис “командиром всех пудингов горячих мира”<sup>37</sup> и утверждает, что истинный шотландец охотно будет питаться им одним:

Молю я Промысел небесный:  
И в будний день, и в день воскресный  
Нам не давай похлебки пресной,  
Яви нам благодать  
И ниспошли родной, чудесный,  
Горячий Хаггис!

По традиции, в день рождения Бернса пудинг, предшествуемый волынщиком, проносят вокруг стола, а присутствующие декламируют “Оду”. После длинного вступления хозяин вскрывает хаггис и оделяет гостей. По крайней мере, так должно быть. Как заметил тот же Бернс, “и нас обманывает рок, и рухнет сквозь потолок на нас нужда”.

В 1960-е годы в одном австралийском университете отмечали день рождения Бернса. Был подан гигантский хаггис. Сквозь его оболочку проступала янтарная роса, прекрасно иллюстрируя “Оду”: “Но как твои ласкают соки наш аппетит!” Шеф-повар колледжа признался друзьям, что приготовил пудинг в скороварке. Этот агрегат промышленных размеров был его последним приобретением. Кто-то из физиков начал объяснять, что проницаемая мембрана, например овечий желудок, может выдерживать колоссальное давление, которому нет выхода. Как раз в эту минуту священник кончил читать молитву. Президент колледжа в официальном облачении взял нож и сделал надрез... Взрыв прогремел на весь кампус. Овечьи внутренности соскребали со стен несколько дней.

Лично я сочувствую этим людям.

Однажды я решил разнообразить австралийское барбекю кебабом, но мясо нанизать не на обычные шампуры, а на шпагу и подать к столу в язычках пламени.

---

<sup>37</sup> Здесь и далее перевод С. Маршака.

В 1920-е годы шашлык на шашке подавался в русских ресторанах, а в 1960-е стал фирменным блюдом некоторых ресторанов Америки. Однажды в Чикаго, в “Памп Рум”, я видел, как официант в белом жакете хладнокровно несет пылающую шпагу с кебабом сквозь толпу гостей, и не успокоился, пока не попробовал сделать так же.

Друзья-фехтовальщики, с которыми я поделился идеей, как ни странно, не желали одолжить мне свое оружие. Один отыскал в кладовке старую рапиру, гнутую и ржавую. Самый толстый слой ржавчины я счистил, но выпрямить клинок не смог. Кроме того, острие не было острым, что вполне естественно для спортивного оружия, но представляет трудность, если вы собираетесь накалывать на него куски баранины.

Потренируйтесь насаживать мясо на рапиру, и вы поймете, какая она длинная. Кусочки почти кончились, а клинок остался наполовину голым. Я снял мясо, которое уже выглядело слегка помятым, и начал сызнова, чередуя куски баранины, лука, зеленого перца, грибы, помидоры и кубики грудинки. Теперь клинок был унизан плотно. Я понес его на решетку и с тревогой отметил, что весит он в районе тонны.

Пока мы совершали маневр в сторону жаровни, таща громоздкий предмет, Анджела спросила:

- Ты уверен, что у тебя получится?
- А почему нет? В американских ресторанах это обычный способ.
- Ну, раз так...

Коснувшись раскаленного металла, мясо довольно зашипело. Я посмотрел через лужайку на гостей, сидевших в патио. Они откупорили третью бутылку красного и не обращали внимания на жаровню. Это было очень кстати, ибо, когда я хотел повернуть рапиру, мясо пристало к решетке. Хуже того, рукоятка нагрелась так, что можно было обжечься. Я стрелой помчался на кухню, ища, чем защитить руку.

- Я бы не оставляла мясо надолго, – крикнула Анджела мне вслед.

Помидоры и грибы полностью пропеклись, а баранина оставалась полусырой. Взяв две прихватки, я снял рапиру с огня. Пока я держал провисающий клинок, чья природная кривизна усилилась под весом мяса, Анджела по всей длине окропила его бренди. Более качественный коньяк так бы не разгорелся, но я пожалел “Курвуазье” и купил суровый местный напиток “Шато Танунда” – “чисто австралийский дух”, если верить рекламе. И действительно, одни его пары могли бы свалить вомбата. Они насытили вечерний воздух, и у меня закружилась голова. Анджела чиркнула спичкой и поднесла ее к мясу. В обе стороны побежали голубые язычки. В сумерках это выглядело очень эффектно.

- Готово! – крикнул я. – Все с дороги!

Подняв рапиру вертикально, как на виденном мною фото в журнале, я направился к гостям. Они обернулись ко мне, и предвкушение на их лицах быстро сменилось тревогой. Потом они рассказывали, как пугающе это смотрелось: я приближался из темноты, высоко держа предмет, объятый гудящим пламенем (вместо трепещущих язычков), и освещая не только наш сад, но и соседний.

Рядом со мной раздались крики паники: из-за бренди, пылающего, как бензин, мясо опять стало жариться и плеваться горящим жиром. Так же ведут себя кроны эвкалиптов в лесном пожаре. Их листья содержат масло, которое при испарении загорается. Наши друзья видели это по телевизору, но никогда – во дворе спального района. Даже в столь малых масштабах зрелище пугало. Все инстинктивно отшатнулись.

Тем временем горячий жир и спирт стекли по рапире, перелились через эфес и пропитали прихватки. Те задымились и с шипением вспыхнули...

– До сих пор не понимаю, почему так произошло, – говорил я наутро, швыряя в помойку сожженные прихватки. За ними полетела рубашка с опаленными манжетами.

– А я, кажется, понимаю. – Анджела изучала рекламу “Памп Рум”. – У них другая шпага. Она была права. У шпаги официанта гарда, которая по идее должна защищать руку во время драки, была повернута углублением вверх, как чаша. Присмотревшись, я понял, что это и не оружие вовсе, а длинный шампур, который сделали похожим на шпагу. Мясной сок и бренди стекали по клинку и задерживались в чаше. Готов поспорить, рукоять была продумана так, чтобы жар не переходил на нее с клинка.

И тут зазвонил телефон. Это был один из наших гостей.

– Никто из нас не помнит лучшего барбекю! – сказал он. – Эта шпага! Офигенно! Никогда такого не видел. Можно позаимствовать идею? Через неделю хотим повторить у себя.

Я вспомнил эту историю, размышляя над советом друзей из Шаранты, в честь которых мы организовали вечеринку. Семья Мари-Доминик родом из этой области на побережье Атлантического океана. Шаранта поставляет большую часть моллюсков и ракообразных в другие регионы Франции. Обнесенный стеной сад нашего летнего дома в рыбацком городке Фура пережил не один славный рыбный пир.

– Если ты ищешь забытые рецепты, – сказал наш приятель, – как насчет *éclade*? В последний раз ее устраивали бог знает когда.

– И неудивительно, – откликнулась его жена. – Ты попытался и едва не поджег крышу.

– Идея недурна, – неосторожно сказал я, не заметив предупреждающего взгляда Мари-Доминик. – Ты прав, это умирающая традиция. Мне всегда хотелось попробовать экладу. Вы все приглашены.

Когда ушел последний гость, Мари-Доминик спросила:

– Ты правда намерен устроить экладу?

– Почему бы нет?

– Потому что это опасно, сложно, долго и грязно. И ты всегда говорил мне, что не любишь мидий.

Тут она была отчасти права. Привыкнув к большим, мясистым зеленогубым мидиям из теплого Тихого океана, трудно полюбить маленьких черных – почти единственный вид, доступный во Франции. Их выращивают главным образом на берегу Ла-Манша и Северного моря на так называемых *bouchots* – кольях, вкопанных на границе прилива, в холодной воде речного устья.

Французы со мной не согласны. Опрос 2011 года показал, что *moules frites* (вареные мидии и отдельно порция картофеля фри) – их второе любимое блюдо после *magret de canard* (жареной утиной грудки). На третьем месте очередной чужестранец – североафриканский кус-кус. Опрос вызвал всеобщее удивление и замешательство. Как в Британии, когда выяснилось, что самая популярная национальная еда – уже не ростбиф и не йоркширский пудинг, а индийский цыпленок тикка масала – куриные кубики, запеченные в тандыре и политые густым соусом карри.

Хуже того, исторически мидии – любимая еда бельгийцев, которых французы считают непроходимыми тупицами. Прозвище звезды боевиков Жан-Клода Ван Дамма – *The Muscles from Brussels*<sup>38</sup> – не просто каламбур, а еще и намек на то, что этот бельгиец не блещет умом.

Десять лет назад мидии не попали бы на вершину рейтинга, отчасти потому, что готовить их – морока. Отходов после них больше, чем мяса: за одну трапезу набирается полное ведро. Надо выбросить мидии с треснувшими раковинами, отрезать волокна, с помощью которых моллюск прикрепляется к камням, счистить морскую тину и крохотных морских блюдечек, а потом дважды или трижды вымочить мидий в пресной воде, чтобы смыть соль и песок. Кто, кроме бельгийцев, станет так возиться, сказали бы французы.

---

<sup>38</sup> Буквально “Мускулы из Брюсселя” (англ.). *Muscles* созвучно *mussels* – “мидии”.

Но мидии уже начали завоевывать Францию. Подобно германским войскам в 1914 году, они прокрались через Пикардию и вплотную подошли к Парижу. Парижане мало интересуются жизнью за КАДом – *périphérique*, пока не начнут планировать отпуск в августе, поэтому наступление мидий осталось незамеченным.

Но в один прекрасный день парижане огляделись и поняли, что назойливые черные моллюски повсюду. В супермаркетах появились печеные мидии с молотыми сухарями и масляным соусом. Их подают как закуску в ресторанах. На ежегодной *Grande Braderie*, крупнейшей французской барахолке, которая открывается в первые выходные сентября в Лилле, за сто километров с хвостиком от Брюсселя, принято объедаться мидиями и картошкой фри, обильно запивая их пивом. За одни эти выходные съедается пятьсот тонн мидий и тридцать тонн картошки. В городских скверах вырастают груды пустых раковин по пояс высотой, памятники аппетиту и реклама для ресторанов, которые соревнуются, у кого они выше.

Похоже, такие разные блюда, как мидии, свиные ребрышки и трюфели, имеют одну особенность: если вы не переели, значит, съели недостаточно. И еще они вызывают чувство, которое французы именуют *nostalgie de la boue* (“ностальгия по грязи”) – спорадическое желание поиграть в дикарей. Нынешние изощренные организаторы праздников признают, что есть *moules frites* руками – значит ненадолго освободиться от своего социального статуса. Эспланады на берегу Ла-Манша пестрят отдыхающими, которые гуляют на солнце и лопают *moules frites* с картонных тарелочек. Прижился даже бельгийский способ подцеплять мясо мидий створками ракушки, как пинцетом, благодаря чему *moules* стали идеальной “дикарской” едой.

Авангардом вторжения мидий стал “Леон де Брюссель”. В 1867 году Леон ван Ланкер открыл в Брюсселе ресторан, где подавали *moules speciales* с картофелем фри и пивом. В 1989 году внук Леона Руди открыл такой же ресторан в Париже. Сегодня во Франции работает 61 ресторан “Леон де Брюссель”, продавая по восемь тонн мидий в день. Можно заказать традиционные мидии, приготовленные в белом вине, или мидии с сыром рокфор, с мадрасским соусом карри, по-провансальски, по-арденнски, по-дижонски. Но даже “Леон” не рискует предлагать *éclade* – мидии по-шарантски, с огоньком.

Бросаться на амбразуру выпало мне.

Умение самостоятельно подобрать ингредиенты блюда – один из признаков настоящего кулинара. Супермаркет не заменит уличного торговца, который даст вам пощупать товар, а во Франции еще и прочтет лекцию о том, как его лучше всего приготовить. Насколько же интереснее искать пищу в природе, охотиться и собирать растения, разрывать своими руками мистическую связь между предметом и землей, из которой он вырос.

По крайней мере так я говорил себе, ползая на четвереньках по лесу на берегу Атлантики и тихо ругаясь. Стояла поздняя осень. Стараясь не набрать сороконожек и мокриц, избегая удобренных собаками участков под деревьями, я загребал в горсти сухие сосновые иголки, ковром устлавшие землю, и набивал ими черный столитровый мешок для мусора.

Что за дурацкая идея устроить экладу! Как я мог так сглупить?

Когда я вернулся в Фура с двумя полными мешками иголок, в нашем саду уже были закончены первые приготовления. На длинном столе в тени виноградных лоз уже были разложены салфетки, расставлены бумажные тарелки, кувшины с вином и корзинки с нарезанным багетом. Рядом стояло мусорное ведро для раковин. В центре сада, подальше от деревьев и всего, что легко загорается, мы собрали старый стол для пинг-понга, который давно томился в прачечной, покрытый пылью и паутиной. Сверху лежала толстая доска размером с большой поднос. В середине ее с интервалом в 2,5 сантиметра были вбиты четыре 8-сантиметровых гвоздя.

Мари-Доминик и ее сестра, шатаясь, вынесли из дома тяжелую оцинкованную лохань, до краев полную блестящих мидий. На рыбном рынке за небольшую доплату согласились доставить мидии вымытыми, чтобы их сразу можно было готовить. Продавец запихнул моллюсков

в какую-то чистящую машину, где с них сошли самые грубые наросты, но из осторожности мы все-таки вымочили мидий повторно. И правильно сделали: когда мы их вынули, на дне лохани остался тонкий слой песка.

– Что дальше?

Мари-Доминик взяла одну мидию и прислонила к гвоздю узким краем от центра доски. Так же она поступила со следующей мидией, а когда получился квадрат, выжидательно посмотрела на нас.

– Ну же, давайте.

Нам троим потребовался почти час, чтобы выложить моллюсками всю поверхность доски. Стали подтягиваться гости. Они останавливались похачать над нашей работой; немногие пытались помочь. Но для того, чтобы мидии стояли ровно, нужна твердая рука. Падая, одна мидия может повалить еще дюжину, как в домино. Увидев, что дело это не такое уж занятное, гости дрейфовали к кувшинам с вином.

На берега Шаранты величаво и неспешно опустился теплый летний вечер. Было уже около десяти, когда открыли мешки с иглоками. Мы набирали их горстями и равномерно укрывали мидий. Когда слой иголок достиг сантиметров тридцати, я спросил:

– Может быть, хватит?

Мари-Доминик покачала головой, и мы опустошили оба мешка. Перед нами вырос маленький стог сосновых иголок.

– Идите к нам, – позвала Мари-Доминик. – Мы готовы.

Гости с бокалами в руках столпились вокруг.

Хотя эклада трудна в исполнении и, если повезет, впечатляюще смотрится, принцип ее прост. Рыбаки прошлого века придумали ее как способ приготовить мидий быстро и без посуды. Они строгают кору пробкового дерева, собирали в одну кучу с мидиями, посыпали сосновыми иглоками и поджигали. Хвоя горела хорошо и быстро и давала слой золы, сдув которую они обнаруживали, что раковины лопнули под напором соков. Вдобавок мидии приобретали приятный смолистый привкус.

Гости чуть-чуть отступили назад, а мы с Мари-До и ее сестрой встали по углам стола. Кивнув друг другу, мы разом чиркнули спичками и подожгли иголки.

Все случилось так быстро, что потом мы долго спорили, в чем наш прокол. Мари-Доминик настаивала, что мидии были слишком мелкими. Я не сомневался, что мы переборщили с иглоками. Лето выдалось необычайно сухое, и хвоя воспламенялась легче, чем обычно. Как бы то ни было, сосновые иголки повели себя в точности как бренди в трагической истории с кебабом на шпаге. Столб огня взвился в воздух, гости с воплями отскочили, один из них ударился об угол стола, и груда горящих иголок начала медленно разваливаться. Взмыли крутящиеся искры, грозя пожаром соседнему саду.

Пожара не произошло, хотя мы были чертовски близки к этому. Я вовремя не дал пустить струю воды из шланга и таким образом окончательно разрушить экладу.

Когда огонь потух и пепел улетел, мы обнаружили, что мидии испеклись. По крайней мере большинство. Крайние не столько раскрылись, сколько выпарились, а раковины сгорели дотла. Кое-где жар был слабый, и моллюски остались сырыми. Но остальные мидии спаслись от сильного огня благодаря тому, что были тесно прижаты друг к другу, и приглашающе разинули створки. Их мясо оказалось сочным, упругим и очень вкусным, если не обращать внимания на золу, хрустевшую на зубах.

На следующий день друзья позвонили поблагодарить нас. Как и следовало ожидать, они отреагировали точно так же, как мои гости на барбекю с кебабом: “Какое зрелище! Просто поразительно”. Все единодушно признали наш оглушительный, в прямом смысле слова, успех.

Только шарик для пинг-понга с тех пор плохо отскакивал от стола.

## Глава 13

### Сначала найдите сокку

*Там серебристые оливы  
На фоне охры и terre cuite<sup>39</sup> ;  
Лаванды океан лениво  
Тягучий аромат струит  
В недвижимом зное.  
Вечный полдень  
Изгнал полутона, и помнит  
Там каждый цвет свою основу,  
А контур издали манит.  
Мэй Сартон “Прованс”*

В конце пятичасового бега по направлению к самой южной точке Франции поезд резко забирает влево и несется вдоль Средиземного моря в сторону Италии.

Я встрепенулся и, сонно моргая, уставился на темно-голубые волны, плещущие в уступах кирпично-красных скал. “Нигде не видела подобных скал”, – говорила мне моя свекровь Клодин. Она до сих пор прекрасно помнит, как приехала в эти места впервые шестьдесят с лишним лет назад.

Она ездила на *Le Train Bleu* – “Голубом экспрессе”, не менее знаменитом, чем “Восточный экспресс”. Этот поезд ходил с 1922 по 1947 год. Он забирал пассажиров паромом в Кале и с шиком вез на итальянскую Ривьеру, до Вентимильи, по дороге останавливаясь в Париже, Дижоне, Марселе, Тулоне, Сен-Рафаэле, Каннах, Жюан-ле-Пене, Антибе, Ницце, Монако, Монте-Карло и Ментоне. Им охотно пользовались кинозвезды, промышленники и дипломаты. Профессиональные игроки по пути в Монте-Карло играли в бридж в вагоне-баре. Они делали высокие ставки, а вокруг слонялись дорогие кокетки, готовые облегчить кошелек победителя. Красивую женщину, путешествующую “Голубым экспрессом” в одиночку, обязательно окутывала тайна, и не без причины. После появления в 1925 году бестселлера Мориса Декобра “Мадонна спальных вагонов” иначе таких дам не называли.

Артисты полюбили “Голубой экспресс”. Режиссер Майкл Пауэлл, чье детство прошло в Антибе, поскольку его отец держал там гостиницу, увековечил этот поезд в “Красных башмачках”. Героиня Мойры Ширер Вики Пейдж, одержимая страстью к танцу, гибнет под его колесами. В фильме 1930 года “Монте-Карло” Джанет Макдоналд поет песню “За синим горизонтом” в вагоне поезда, летящего по Франции к эталону синевы – Лазурному Берегу.

В 1924 году Дариус Мийо написал балет “Голубой экспресс” для Сергея Дягилева, его постоянного пассажира. Сценарий, декорации и костюмы были созданы другими поклонниками этого маршрута – Жаном Кокто, Пабло Пикассо и Коко Шанель. Кокто ловко ввел в сценарий детали специфических курортных развлечений. Тайные любовники, вместо того чтобы украдкой бегать из спальни в спальню, могли уединиться в кабинках, которые стояли рядами на пляжах лучших отелей; так они делают и в балете.

В 1937–1938 годах Марлен Дитрих флиртowała в таких палатках с киномагнатом и дипломатом Джозефом Кеннеди. Когда к нему приехал сын Джон двадцати одного года от роду – потанцевать на балу, Марлен позаботилась о том, чтобы это событие навсегда осталось в памяти будущего президента Соединенных Штатов. Танцую с ним под “*Begin The Beguine*” Коула Портера, самый модный хит того года, Марлен запустила руку Джону в штаны.

---

<sup>39</sup> Терракота (фр.).

– Ты не забыл о Провансе? – спросила Мари-Доминик, проверяя, насколько продвинулся мой план банкета.

– Нет. Я включил буйабес.

– Но ты не ел буйабес, ты его один раз попробовал. И потом, Прованс огромен. Лазурный Берег – только часть его.

Безусловно, она была права. Больше половины средиземноморского побережья Франции считая от границы с Италией можно условно назвать Провансом: некогда эти земли были римской провинцией, отсюда и название. И если одни скажут вам, что Прованс кончается за Каннами, там, где высятся Приморские Альпы, то другие возразят, что он тянется на север до Авиньона, то есть еще на 185 километров вверх по течению Роны. Никакой линии Мэйсона – Диксона<sup>40</sup> здесь нет. Прованс – не столько регион, сколько состояние души.

Более века жители Британии и Америки мечтали о сладкой жизни на теплом юге. Книги Питера Мейла “Год в Провансе” и “Снова Прованс” в 1990-х годах печатались тиражом несколько сотен тысяч экземпляров. Мейл поведал о своих попытках обустроить дом, несмотря на постоянные помехи со стороны провансальцев. Исходя из его слов, это доброжелательные, но неорганизованные люди, суеверные и мнительные, любители долгих обеденных перерывов; они дружелюбны по отношению к чужакам, которые принимают их образ жизни, и упрямо не желают меняться сами.

Трудности, описанные Мейлом, несколько не расхолодили англосаксонских читателей. Напротив, они с удвоенным рвением принялись искать обветшалые виллы и нанимать выводящих из себя французских рабочих. Сегодня в каждой из деревушек, рассеянных по холмам на 43-м градусе северной широты, грохочут молотки и визжат пилы: старинные дома превращаются в дачи, в каждой по четыре спальни с ванными комнатами. С шумом стройки соперничают стук ножа, нарезающего лук и помидоры, чавканье чеснокодавилки и шипение оливкового масла на сковороде. Еще громче трещат клавиатуры: поклонники Мейла документируют каждый забитый гвоздь и приготовленный обед в надежде высидеть собственный бестселлер.

Как известно, Фицджеральд однажды сказал Хемингуэю: “Богатые люди очень непохожи на нас с тобой”, на что тот ответил: “Да, у них больше денег”. И больше домов, что важнее. История колонизации Прованса иностранцами, по сути, сводится к постоянным набегам гостей.

После Первой мировой войны Лазурный Берег лишился прежнего блеска. Были отданы под санатории фешенебельные отели “Негреско” и “Карлтон”, знаменитый своими удлиненными островерхими куполами, моделью которым послужила грудь куртизанки Прекрасной Отеро. “Карлтон” переживал тяжелые времена: бóльшую часть его клиентуры составляли русские аристократы с прислугой, их было так много, что в Ницце специально построили православную церковь. Но революция 1917 года выкинула их из России. Великие князья, некогда главные постояльцы “Карлтона”, теперь в нем же работали официантами или портье и водили такси.

Послевоенный Прованс остался в распоряжении коренных жителей. Американский эмигрант Джеральд Мерфи вспоминал: “В те годы никто и близко не подъезжал к Ривьере летом. Англичане и немцы проводили там короткий весенний сезон, а в мае, как только теплело, запирали виллы. Никто из них даже в воду не входил”.

В 1925 году Колетт, автор романов “Шери” и “Жиж”, и ее третий муж Морис Гудке купили дом в рыбацкой деревушке Сен-Тропе, где приезжих было всего ничего: они и

---

<sup>40</sup> Линия, проведенная землемерами Ч. Мэйсоном и Дж. Диксоном в 1760-х годах и обозначившая границы четырех американских штатов: Пенсильвании, Мэриленда, Делавэра и Западной Виргинии.

несколько художников. “По вечерам, – писал Гудке, – местная молодежь танцевала под мелодии механического пианино: юноши с юношами, девушки с девушками”.

Тогда же Джеральд Мерфи и его жена Сара гостили на вилле Коула Портера под Антибом и влюбились в эти безлюдные края. Рядом был пляж, на котором так редко купались, что песок густо покрылся водорослями. Мерфи с женой расчистили себе угол, чтобы загорать, а позже купили дом неподалеку и назвали его “Вилла Америка”. Само собой, он сделался пристанищем для их богемных друзей. Эрик Ньюби считает, что именно благодаря чете Мерфи Лазурный Берег преобразился:

Сами того не сознавая, они ввели новый стиль жизни (по крайней мере забытый с дохристианских времен) и соответствующий стиль одежды. Белые парусиновые шорты, матросские свитера в поперечную полоску и белые фуражки из магазинов для моряков стали униформой. С тех пор богатые люди, а за ними практически все остальные жители Северного полушария захотели вдоволь солнца, моря, песчаных пляжей или скал, чтобы нырять, и возможности есть на свежем воздухе.

В 1923 году в Каннах пришвартовалась яхта герцога Вестминстерского, и на берег сошла его любовница Коко Шанель, чей ровный загар и простая, удобная одежда возвестили приход новой моды. “Не исключено, что и загорать придумала она, – вздыхал князь Жан-Луи Фосиньи-Люсенж. – В то время все новое придумывала она”.

Стиль Ривьеры и новообретенный вкус к солнечным ваннам исторгали у бледных северных интеллектуалов тщеславные хвалы самим себе. Американский композитор Нед Рорем, гостя в Йере у Мари-Лор де Ноай (ее вилла – творение архитектора Малле-Стивенса), записал в дневнике: “Рыжеволосый, в светло-желтой рубашке (от Вашон из Сен-Тропе), в шортах цвета хаки и изжелта-коричневых сандалиях на загорелых ногах – я весь как банка меда”. Тем вечером на ужин пришли поэт-сюрреалист Поль Элюар с женой. “У него сильный загар (они полдня провели на Иль-дю-Леван, куда ездят нудисты)”, – отметил Рорем. После ужина все перешли на террасу, и Элюар читал стихи Бодлера. Как писал Вордсворт, вдохновленный Французской революцией, “блажен свидетель нового рассвета; стократ счастлив, кто юн”.

Супруги Мерфи открыли Ривьеру Скотту и Зельде Фицджеральд. С апреля по октябрь 1928 года они жили в парижской квартире Мерфи, недалеко от Люксембургского сада, а лето провели на вилле “Америка”, пополнив ряды знаменитых нахлебников, которые прибывали туда волна за волной: Пабло Пикассо, Ман Рэй, Коул Портер, Джон Дос Пассос, Дороти Паркер, Жан Кокто.

Так что я продолжил хорошую традицию, когда напросился на уикенд к своему приятелю Чарльзу, чьи многочисленные дома разбросаны по всему миру. Один из них – над Каннами, на вершинах Приморских Альп.

Поскольку на вилле “Америка” Фицджеральд работал над романом “Ночь нежна”, в поезде я решил освежить в памяти правила этикета, перечитав книгу, особенно сцену вечеринки, которая заканчивается экстравагантным поступком одержимой Николь:

Розмари заметила, как Николь настоятельно уговаривает ее мать принять в подарок понравившуюся той желтую вечернюю сумочку – “я считаю, что вещь должна принадлежать тому, кому она доставляет удовольствие”, – куда она бросала все желтое, что попадалось под руку: карандаш, тюбик губной помады, маленькую записную книжечку – “потому что все это друг другу подходит”<sup>41</sup>.

---

<sup>41</sup> Перевод Е. Калашниковой.

Фицджеральд описывает цветы на обеденном столе, одежду, разговоры и, разумеется, выпивку (шампанское “Вдова Клико”), но не упоминает о блюдах. Чем бы ни влекла американцев Ривьера, это точно была не еда.

Другое дело французы. Колетт, которую Дженет Флэннер<sup>42</sup> назвала “тонким ценителем еды в стране, где трапеза приравнивается к искусству”, была поклонницей местной кухни, особенно ярого чеснока, обжигającego не хуже чили. По словам Мориса Гудке, почти каждый прием пищи Колетт начинала

“с корочки хлеба, пропитанной оливковым маслом, щедро натертой чесноком и посыпанной крупной солью. Чесноком было сдобрено каждое блюдо, и в течение всей трапезы Колетт то и дело съедала зубчик-другой, словно это миндаль. Обед состоял только из провансальских блюд: местной дыни, *anchoïade* [пюре из анчоусов с маслом, уксусом и чесноком, подается как дип к сырым овощам], фаршированной скорпены, риса с *favouilles* [маленькими зелеными крабами], буйабеса и *aïoli* [чесночного майонеза]”.

Пуристы винят “Голубой экспресс” в нанесении ущерба провансальской кухне. Наплыв отдыхающих привлек рестораторов из Италии, с Корсики и Сицилии. Они взяли на вооружение наименее яркие местные рецепты. Провансальскими стали условно называть любую пасту или морепродукты с соусом из помидоров, чеснока, лука и оливкового масла. Те же ингредиенты плюс оливки, крутые яйца и анчоусы кладут в салат нисуаз – от слова “Ницца”. Того, кто прошел испытание этой кухней, не удивит, что лекарством от насморка здесь считается вода, в которой сварена крыса.

Все эти блюда обязательно приправлены прованскими травами. Эта смесь так же популярна, как в Англии порошок карри, и так же неопределенна по составу. Основа – тимьян, душица, розмарин, а дальше – что найдется на полке: майоран, базилик, эстрагон, шалфей, лавровый лист, семена фенхеля, лаванда, укроп, кервель, даже мята и цедра апельсина – годится любой травяной дух, способный хорошенько ударить в нос. Неудивительно, что бессовестные торговцы травкой сплавляли клиентам поглупее *herbes de Provence* под видом конопли.

К счастью, местные производители решили дать отпор. В Париже почти дверь в дверь с нами открылся магазин Кооператива производителей прованских трав. Продавцы уверяют, что их смесь прованских трав единственно правильная по составу: 26 % душицы, 26 % чабера, 19 % тимьяна и 3 % базилика. Молодой человек, заведующий магазином, заклеил смеси из супермаркетов как подделки.

– Вы знаете, откуда они завозят большинство трав? – прошипел он. – Из Польши!

Я сошел в Каннах и едва узнал город. Холодный ветер, предвестник мистралья – весеннего бича Прованса, кружил пыль вдоль улиц, которые я видел раньше только в дни фестиваля. В те полторы недели старый город был забит журналистами, а на набережной Круазетт гуськом выстроились “мазерати” с номерами Арабских Эмиратов. Сейчас передо мной лежали совсем другие Канны, натурально, без единой “мазерати” в поле зрения. Не исключено, что и еда будет другой.

Втиснувшись в бледно-желтый спортивный автомобиль Чарльза, мы лихо вырулили со станции и понеслись на север, в горы, нависшие над узкой полосой побережья.

– Можно перекусить в Мужене, – предложил Чарльз.

– Ты имеешь в виду “Мулен де Мужен”?

---

<sup>42</sup> Американская журналистка, которая на протяжении полувека (1925–1975) была парижским корреспондентом журнала “Нью-Йоркер”.

Я подавил дрожь. Во время фестиваля это любимый ресторан киношников, и цены там соответствующие. Морские гребешки, подкопченные дымом сосновой хвои, и ризотто с черными трюфелями стоят как целый обед в каком-нибудь другом месте.

– Вообще я бы предпочел более скромное заведение, – сказал Чарльз, – но если ты хочешь по-настоящему...

– Нет-нет, все в порядке, – поспешно возразил я. – Давай гульнем ради разнообразия.

В большом, но почти пустом ресторане в Мужене я заказал суп из белой фасоли, приправленный каплей трюфельного масла, очень приличную тушеную баранину и крем-брюле. Во всем меню не было ни слова о томатном соусе или прованских травах. По правде говоря, помидорам пришлось бы нелегко в здешних краях. В скалах мало что растет, кроме статных кипарисов и узловатых олив, которые могут пустить корни даже на горстке почвы. Вокруг одни камни. В трещинах зеленеют тимьян и душица, но собрать их можно только с риском для жизни.

Мы двигались вперед по узкому серпантину, то ухая вниз, то взмывая, вдоль стен из сухого камня, пробираясь через деревушки, где, по всей видимости, еще не узнали об изобретении стали и пластика. Здесь, наверху, пользовались тем, что давали горы. Грубо вытесанные балки из каштана, наверное, помнят Средневековье. Окна проделаны несимметрично и косо, толстые железные засовы, кованные в местной кузнице, ржавеют. Рамы вырезаны по форме стекол, а не наоборот, потому что стекло было дороже дерева.

Дом Чарльза стоит в деревне Кабри, расположенной на вершине утеса. Триста лет назад это была ферма при замке маркиза де Клапье-Кабри. В 1789 году крестьяне снесли главное здание, а камни растащили для укрепления собственного жилья. Все, что осталось от замка, – потихоньку осыпающаяся арка, некогда служившая главным входом, и мощеная площадь Мирабо, в конце которой утес обрывается и с высоты 540 метров можно любоваться Средиземным морем.

Перед ужином мы как раз прогулялись до края утеса и посмотрели вниз. Под нами, на террасах размером с небольшую гостиную, росли оливы и плодовые деревья. За ними простиралась прибрежная равнина, а вдалеке темнело море, которое древние считали центром земли.

– Когда дует мистраль, – сказал Чарльз, – воздух становится прозрачнее. Можно разглядеть Корсику, а она за сто восемьдесят километров отсюда. Народ приходит со всей деревни.

А может быть, они высматривают Сент-Экзюпери. Автор “Маленького принца”, пилот и философ, с детства проводил лето в Кабри. В июле 1944 года он вылетел с Корсики на истребителе Р-38 “Лайтнинг” и не вернулся. Обломки самолета были обнаружены рядом с Марселем. Многие считают, что писатель решил утопить нарастающую депрессию в гипнотической синеве Средиземного моря.

Мы ужинали в “Оберж дю Вьё Шато”. Путь туда был недолог – до соседнего дома.

Я думал, что знаю все варианты кира, но для нас шеф-повар Сириль Мартен придумал еще один: шампанское с ликером личи, а на дне бокала – чуть-чуть джема из розовых лепестков. Аперитив получился вкусным, но завис на полдороге между напитком и экспонатом, как “Май-Тай” с орхидеей или самбука с горящим кофейным зерном на поверхности. Для чего он, для питья или для антуража, подобно вазочке с цветами?

Следующие три часа мы в поте лица дегустировали истинно провансальские деликатесы, приготовленные безупречно. Их подавали Сириль и владелица ресторана Анн Лонкль. За супом из тыквы с домашнего огорода последовал маленький фаршированный кальмар с гарниром из жареного цуккини, затем пара ложек говядины по-бургундски на куске хлеба, обжаренном в оливковом масле, а к ним “гнездо” домашних фетуччини с паприкой, затем треугольники козьего сыра с корн-салатом. Вероятно, Колетт не хватило бы чеснока, но в общем она бы осталась более чем довольна.

После ужина мы прогулялись по деревне. Местный ландшафт суров. Здесь побывали финикийцы, римляне, мавры, а через несколько веков отсюда выпроводят и нас. В отличие от жарких горных городков, лежащих к северу, в Любероне или Воклюзе, Кабри не романтизирован. О нем не писал Фицджеральд, здесь не скупали дома кинозвезды, возможно, боясь почувствовать собственную малость. Все культурные ассоциации с этим местом – французские. В Кабри поселились мать и вдова Сент-Экзюпери; в деревушке есть маленькая площадь, названная в его честь. В Кабри проводил лето Андре Жид, охотясь на деревенских школьников и, ко всеобщему удивлению, воспитывая дочь. Еще один сюрприз природы, как розовое варенье в нашем мире.

Но последний сюрприз Прованса ждал меня впереди.

На следующий день мы съездили в Антиб на субботний рынок. Он крытый, но без стен, и было видно, что внутри уже вовсю толкаются продавцы и покупатели. Повсюду громоздились охапки цветов цуккини, столь редких в Париже, а также перца чили, огнеопасного на парижский вкус. Легкий дух прованских трав привел меня к торговцу специями. Розмарин, укроп, душица, мята и лавровый лист были разложены по тарелкам, а рядом высились горки темно-красной паприки и желтой куркумы – все ароматы Прованса по отдельности, каждый ценен сам по себе.

В конце рынка, там, где ряды выходили на мощеную площадь, я заметил языки пламени.

– Что это?

– А, торговец соккой.

Я был озадачен.

– Ты не знаешь, что такое сокка?

– А должен знать?

– Господи, конечно.

На границе рынка и площади стояла тележка. Под металлическим колпаком того же размера, что кирпичные печи для пиццы, ревел огонь. Из баллона поступал сжиженный газ. Под наблюдением своей жены, стоявшей с другой стороны стола, торговец лил жидкое тесто на широкое металлическое блюдо с длинной ручкой. Потом он быстро совал блюдо под огонь, и поверхность лепешки начинала пузыриться и темнеть.

– Из чего эта лепешка?

Хозяйка показала на табличку, висевшую на столбе: “*SOCCA. Farine de pois chiche. Huile d'olive. Eau. Sel. 3 euros*”.

Лепешка скользнула на лист фольги. С одной стороны она была коричневая, с другой осталась бледной. Хозяйка посыпала ее перцем и разрежала на удобные кусочки.

Я подхватил один – было ужасно горячо – и шумно сжевал.

– Великолепно!

Мука из нута, оливковое масло, вода, соль и щепотка белого перца – кто бы мог подумать, что из самых простых ингредиентов получается такое лакомство?

– С нашей стороны Средиземного моря сокка продается повсюду, – сказал Чарльз. – Странно, что ты никогда ее не ел.

И правда странно. Но мог ли быть у сокки тот же вкус в Париже, Лондоне, Нью-Йорке или даже здесь в дни фестиваля? Вряд ли. Сокку надо есть, когда под ногами холодные камни, мистраль взмывает в воздух пыль, а вокруг торговцы громко хвалят свои сыры и рыбу. Все это выдержит натиск времени, которое перемелет менее ценные вещи. “Совершенство – не когда нечего добавить, а когда нечего убрать”. Слова Экзюпери.

## Глава 14

### Сначала найдите бургер

*ВИНСЕНТ. Знаешь, как в Париже называют четвертьфунтовый чизбургер? “Ройял чиз”.*

*ДЖУЛС. А как называют воппер?*

*ВИНСЕНТ. Я не ходил в “Бургер Кинг”.*

*Квентин Тарантино “Криминальное чтиво”*

Какие бы продукты я ни выбрал для своего званого обеда, главным ингредиентом основного блюда бесспорно должна быть говядина.

Телятину ест вся буржуазия, но для удовольствия едят говядину. Приведу в доказательство недавний французский рекламный ролик. Семья рогатых, краснолицых, но хорошо одетых бесов (как видно, верхушка среднего класса) жарит стейки на гриле. Под звуки небесной музыки слуга открывает двойные двери, и появляются гости: компания ангелов во главе с... На нем не хитон, а теннисный свитер, но епископский посох в руках и светлая улыбка на борода-том лице не дают сомневаться в том, кто он – или надо писать Он? Пока ангелы и бесы целуются, а стейки шипят, гость с наслаждением ест толстый кусок розовой нежной говядины. Да, друзья, теперь вы знаете: Иисус любит мясо с кровью. В конце ролика он танцует со своим адским визави и возникает слоган: *“Le boeuf. Le gout d’être ensemble”* – “Говядина: вкус единения”.

Тем временем весть о моем желании увидеть, как жарят вола, распространялась, по дороге обрастая подробностями. Несколько человек решили, что мы хотим приготовить настоящее животное, и предложили подходящие экземпляры по сходной цене. На окраинах Парижа много фермеров-любителей, которые в припадке энтузиазма купили коров: “Представь, свое парное молоко и сливки!”, и теперь коровы доедают их бюджет. Готовность принести свою буренку в жертву ради денег напомнила мне случай на съемках фильма “Безумный Макс 2: Воин дороги” австралийского режиссера Джорджа Миллера. Поскольку герой Мела Гибсона хромает, Миллер решил дать ему в пару увечную собаку, например трехлапую по кличке Трайк<sup>43</sup>. Члены съемочной группы кинулись искать такого пса, пока один дрессировщик не спросил, задумчиво оглядев всю компанию: “А вам как скоро надо?” Поиски были прекращены.

Вегетарианство делало слабые попытки проникнуть во Францию, просунуло кончик носа, но так и не продвинулось дальше. Душой трапезы по-прежнему является кусок мяса на кости или филе. Он появляется на столе в благородном одиночестве, а на почтительном расстоянии за ним следует соус. Овощи приносят без лишнего шума или не приносят вообще. Во многих ресторанах указывают, что мясо подается с гарниром, не утруждая себя описанием последнего. Если вы спросите официанта об овощах, он скорее всего ответит таким взглядом, будто вы спросили, где он купил свой передник. Существует целая теория, согласно которой цивилизация родилась вместе с умением готовить мясо. Сырые овощи и мясо трудно жевать и переваривать, в жареном и вареном виде они мягче. Кроме того, древние люди стали собираться у общего костра и питаться вместе, а это первый шаг к формированию культуры.

---

<sup>43</sup> По-английски *trike* – трехколесный мотоцикл.

Примерно раз в десятилетие вокруг говядины разражается скандал. Французы неизменно выходят из него победителями. Последний кризис был вызван вспышкой коровьего бешенства в Англии. Это случилось в конце девяностых, и Евросоюз тогда запретил импорт британского мяса. В ответ на вопрос, какое волшебство остановило коровью губчатую энцефалопатию перед Ла-Маншем и спасло их стада, французские фермеры возвели глаза к небу и принялись насвистывать “Марсельезу”. Слухи о том, что зараженных животных похоронили тайком, под покровом ночи, или сожгли в печах скотобоев, стихли за отсутствием веских доказательств.

Но даже скандал вокруг коровьего бешенства не может сравниться с битвой против гамбургера. Холодными зимними вечерами продавцы фастфуда усаживают детей к себе на колени и рассказывают им страшные истории из 1970-х годов, когда американские производители фастфуда, в том числе всемогущий “Макдоналдс”, атаковали французский рынок быстрого питания и поначалу были вынуждены отступить.

Героем этой битвы стал Раймон Дайян, бизнесмен из Северной Африки, изначально делавший карьеру дизайнера интерьеров в США. Оформляя дом Рэя Крока, владельца компании “Макдоналдс”, он убедил передать ему франшизу на открытие ресторана на севере Чикаго. Дела пошли так хорошо, что Дайян обратил взгляд на Францию. Компания уже пыталась создать там сеть ресторанов, но потерпела поражение. “Макдо” – так французы называют “Макдоналдс” – дал Дайяну тридцатилетнюю лицензию на внедрение бигмака во Франции. Насколько низко оценивались его шансы, видно из условий лицензии. Большинство франчайзи должны были возвращать родительской компании до 12 % дохода. Дайяна обязали вернуть несчастный один процент.

Дайян решил, что знает, почему “Макдоналдс” не прижился во Франции. Компания не понимала, насколько французы привередливы в отношении говядины. Мало того что тощие пруттики картошки фри оскорбляли нацию, придумавшую аппетитные *pommes frites*, так еще и бургеры оказались слишком жирны. Дайян принялся исправлять рецепты, хотя, строго говоря, это нарушало условия франшизы. Ломтики картофеля стали толще, котлеты более постными, в салатном соусе прибавилось горчицы, а коктейли заменили на “Эвиан” и пиво. Дайян принял во внимание и ненависть французов к очередям. В Штатах клиенты выстраивались в хвост организовано. Парижская очередь, как писал один американец, напоминала “треугольник, чье основание находилось там, где шел процесс”. Новая система ленточек, дорожек и поочередного вызова клиентов помогла навести порядок.

Но идея сменить клиентуру была настоящим озарением. В США бургер, картошка и кола полюбились рабочему классу, а для французов были такой же экзотикой, как осьминоги в шоколаде. “Во французских ресторанах быстрого питания вы не встретите «синих воротничков» и фермеров, – объяснял руководитель конкурирующей сети. – Для француза сидеть в ресторане и есть фастфуд – все равно что оказаться на Луне”. Обычно “Макдоналдсы” открывались в промышленных районах, у железнодорожных станций и фабрик. Дайян перенес их на фешенебельные бульвары, поближе к тем кинотеатрам, где идут все новые фильмы, и к заведениям, популярным у законодателей моды и вкуса. Одно из них, ресторан “Ле Драгстор” на Елисейских Полях, уже продемонстрировало свой авторитет, взяв на вооружение американский способ приготовления зеленого салата. К зелени добавляли в разных сочетаниях ветчину, сыр, гренки, орехи, яйца, даже фуа-гра и поливали густым сладким соусом, который в меню решительно назвали “французской заправкой”, хотя ничего общего с традиционным соусом винегрет он не имел. Поскольку со времен Карла Великого французы делали салат из зелени и заправляли ложкой оливкового масла, лимонным соком и солью, новый способ был воспринят как откровение.

Чтобы закрепить свой триумф, Дайян переименовал священный бигмак в “ройял чиз”. К досаде американского офиса, в 1976 году у Дайяна было уже 14 ресторанов и деньги текли рекой. Предприняв несколько тщетных попыток выкупить его долю, “Макдоналдс” подал иск

о нарушении условия, согласно которому в любой точке земного шара клиент, пройдя под золотыми арками буквы “М”, должен получить точно такой же продукт, как дома. Компания обвинила Дайяна в том, что он “повышает температуру приготовления котлет на 80 градусов, картофеля фри – на 10, рыбы – на 13, а яблочного пирога – на 20 градусов”, а также в антисанитарии. Не зная, по всей видимости, о неторопливости французских официантов, компания пожаловалась даже на то, что “клиенты ждут, когда их обслужат, более трех минут”!

“Макдоналдс” победил. Дайян отказался от франшизы и переименовал свою сеть в “О’Китч”; ее довольно скоро поглотили конкуренты. Но Рональд Макдоналд усвоил урок. Меню современных ресторанов пересекаются, но учитывают и местные вкусы, порой труднообъяснимые. Бизнесмены процветают и терпят крах, выигрывают и проигрывают процессы, но мясо нужно всегда.

Говядина всенепременно должна была появиться на моем званом обеде, но ее популярность сама по себе создавала проблему. Нет ни одного по-настоящему необычного блюда из говядины, а значит, не будет никаких открытий. Жареный антрекот, или тонкий край, – обязательный пункт любого обеденного меню. Для ужина обычно берут куски побольше, на двоих: шатобриан или классический *côte de boeuf* (стейки из середины и края филе). Если вы желаете вареного или тушеного мяса, вам могут предложить на выбор около дюжины блюд из говядины: *boeuf bourguignon* (по-бургундски), *boeuf en daube* (тушеную), *pot-au-feu* (вареную или тушеную с овощами).

И тут Мари-Доминик спросила:

– А как насчет тартара?

– Тартара из чего?

Значение этого термина в последнее время расширилось, и теперь так называют рубленого сырого тунца, лосося и даже помидоры. В одном японском ресторане Нью-Йорка подавали блюдо, о котором критик написал: “так называемый тартар, состоящий из нарезанных эдамаме [соевые стручки], шисо [травянистое растение] и цитрусовых”. Но Мари-Доминик, как настоящая француженка, презирает подобные девиации.

– Естественно, из говядины.

Классический стейк тартар воплощает для мясоеда чистое наслаждение плотью. Это нагая, бесстыдная сырая говядина. Кусок постного мяса мелко рубят – в идеале, двумя острыми ножами, – добавляют минимум приправ и подают в лучшем случае с горсткой салата и несколькими ломтиками картофеля фри. По крайней мере так полагается.

Увы, как правило, рестораны покупают уже порубленные стейки в вакуумных упаковках, порциями по 200 граммов. Остальные используют свежее мясо, но пропускают его через мясорубку, что, по мнению специалистов, портит говядину, растягивая и сминая ее волокна. Но все согласны в том, что худший вариант – кухонный комбайн. “Робот”, как его называют французы, превращает говядину в сухую, безвкусную, неудобоваримую розовую массу.

Но даже в тех ресторанах, где тартар делают по правилам, его пытаются улучшить. Мясо подают в виде котлеты, на которой лежит сырой желток, а вокруг нее – горстки каперсов, резаного репчатого лука, петрушки и маринованного огурца. Официант спрашивает, желаете ли вы получить тартар *préparée* – в готовом виде. Если да, он уйдет на кухню и вынесет тартар уже перемешанным со всеми добавками, а к нему бутылки с вустерским соусом, кетчупом, табаско, горчицей – на случай, если вам понадобятся приправы посильнее.

М. Ф. К. Фишер выступала за неиспорченный, беспримесный тартар, хотя и признавала, что в нем есть “нечто варварское” и многим американцам он может показаться несъедобным. С ее точки зрения, к рубленой говядине можно добавить зелень, желток, соль, перец и чуть-чуть оливкового масла, не более того. “Не позволяйте официанту извращаться”, – убеждала Фишер, и ее советом не стоит пренебрегать.

Мне и в голову не приходило включить в меню своего банкета тартар. Он слишком хорошо известен, как и прочие блюда из говядины. Но по существу я ничего о нем не знал. Где его придумали? И традиционное ли это блюдо вообще? Едал ли его Рабле? А Тулуз-Лотрек?

– Над этим стоит подумать. А почему именно тартар?

Мари-Доминик шлепнула передо мной еженедельник “Нувель Обсерватёр”, открытый на обзоре ресторанов.

– Потому что вот это заведение считается, – она прочитала из-за моего плеча, – “нирваной тартара”.

Если вы привыкли к сухому профессиональному тону ресторанной критики “Нью-Йоркера”, то французские гастрономические тексты, возможно, ошеломят вас неприкрытой жадностью. Автор этой заметки буквально облизывался от восторга:

Я расскажу вам, каков у них тартар. Увесистая порция в 350 граммов (“Мы их не взвешиваем, месье!”) приготовлена изысканно и с тонким знанием дела: превосходно, но не чрезмерно приправлена; каперсы в разумно малом количестве, чтобы исключить избыток кислоты. В этом и состоит искусство приправлять мясо. Избегайте “пушечных залпов”, но добавляйте специи по миллиметру и дайте мясу время отдохнуть. На гарнир к нему подается бесподобный картофель фри – крупные, неровные, хрустящие и в то же время тающие на языке ломтики – и салат из молодой зелени, свежей и горьковатой, всего лишь с каплей масла. А способ нарезки мяса? Я знаю, о чем вы думаете, строгие ценители стейка тартар. Я вижу, как вы взбираетесь на котел и потрясаете вилкой: “Настоящий тартар только тот, что порублен ножами!” Вы неправы. Вкус и наслаждение могут скрываться в чем угодно, а здесь, поверьте, они идут прямо на вас, с ножами или без.

– Звучит интригующе, – признал я.

– И мне так показалось. – Мари-Доминик взглянула на часы. – Думаю, сегодня ты ведешь меня обедать.

Почему лучшие рестораны всегда труднее всего найти? Они вечно прячутся за дверями без вывесок, на темных улицах, куда в других обстоятельствах вы не рискнули бы пойти безоружным. Многие из таких заведений не резервируют столики или, наоборот, резервируют и не оставляют другого выбора, проявляя суровость, более уместную в тюрьме. “Ма Мэзон”, некогда один из самых модных ресторанов Лос-Анджелеса, не указывал свой номер в телефонных справочниках. Часы работы варьируются по прихоти владельцев. Они могут без предупреждения закрыться на месяц, чтобы сделать ремонт, или на неделю ради поездки на семейный праздник, а то и по более экстравагантным причинам. (Это касается не только ресторанов. Когда жена была на сносях, клиника перенесла предполагаемый срок родов. “Начался лыжный сезон”, – объяснила администратор. Я спросил: “Какое это имеет значение?”, на что она не моргнув глазом ответила: “Ну вы же не хотите, чтобы роды принимал садовник”.)

Критик отправил нас в “неприметный закоулок в дебрях 14-го округа”, и это была чистая правда. Хотя *quatorzième*<sup>44</sup> славится прекрасными кафе квартала Монпарнас – “Ла Куполь”, “Ла Дом”, “Ла Ротонд”, “Ле Селект”, – его доминантами являются кладбище, муравейник железнодорожного вокзала и мерцающий черный кошмар – башня Монпарнас, единственный парижский небоскреб. Их опутывает сеть узких улочек с односторонним движением, по которым можно часами крутиться впустую.

---

<sup>44</sup> Четырнадцатый (фр.).

Ресторан расположен так, что пройдешь мимо и не оглянешься: маленький, современный, в угловой части дома на ничем не примечательной улице. Но войдя, вы утратите чувство реальности. Кое-что внутри переделано, зато сохранились бетонно-мозаичный пол и обычай писать меню мелом на доске. Блюда тоже классические: *boudin noir* (кровяная колбаса), *blanquette* (телячье рагу в белом соусе), рыбный суп... и стейк тартар.

Существуют определенные эпитеты, которыми заведения обозначают свою приверженность к традиционным блюдам и способам их приготовления. Одно из них – *maison*. Так называют “домашнее”, то есть фирменное блюдо своего шеф-повара. *Artisanal* означает созданный вручную, а не на фабрике. *À l’ancienne* – в старинном стиле, как делала мама, а лучше бабушка.

Этот ресторан предлагал все три типа блюд. Хлеб у них был – не вездесущие кружочки багета, а ломти “Пуалана”, дрожжевого каравая из непросеянной муки, плотные и упругие, с трудно прожевываемой коркой. Домашнее вино прибыло в бутылке из прозрачного стекла с толстым дном – такие бутылки разбивают друг другу об голову бандиты в фильмах тридцатых годов.

Стейки тартар принесли *préparées*, на одной тарелке с салатом и картофелем фри. Я попробовал картошку. Толстый ломтик был прожарен хорошо, но не до хруста, и составлял упоительную противоположность тому хворосту, который служит гарниром к бургерам.

Сам тартар был приготовлен так же бескомпромиссно. Я с первой вилки ощутил тонко нарезанный лук и целые каперсы, желток, перец и соль, но ничего лишнего. Ничто не испортило удовольствия от чистого вкуса говядины. Все было сделано *comme il faut*<sup>45</sup>.

В рецензии говорилось, что здешний тартар “щекочет наш инстинкт хищника”. Это правда. Но где необычность, которая могла бы оправдать его появление в меню моего банкета? Возможно, в отдаленных районах страны бытовали вариации, неизвестные парижским рестораторам, но я понятия не имел где. Короче говоря, в вопросе тартара я был глубоким невеждой.

И тогда я полез в интернет. На одном сайте утверждалось, что своим названием тартар обязан татарам, заплонившим юго-восток Европы в XIII веке. Увлеченные грабежом и разбоем, они якобы глодали мясо не спешиваясь, чтобы не тратить время на остановку и приготовление пищи. Другой знаток соглашался: без татар не обошлось, но предполагал, что воины утром клали мясо под седло и разъезжали так целый день. К вечеру от тряски и лошадиного пота мясо размягчалось. Не хочу думать, каково оно становилось на вкус, но мне вспомнился любимый напиток этого народа – кумыс, ферментированное кобылье молоко. Однажды я встретил человека, который его пил, и поинтересовался, на что похож кумыс.

– Ну, – сказал он, – сперва похож на жидкий йогурт. Потом в голову ударяет спирт, а в следующий миг вы чувствуете жуткий привкус лошадиного дерьма.

Согласно третьей теории, тартар получил свое название потому, что изначально подавался под соусом тартар – майонезом с репчатым луком, каперсами и пикулями. Я удивился. Обычно соус тартар подают не к мясу, а к рыбе. Но и стейк, и соус требуют одних и тех же ингредиентов: пикулей, каперсов, лука. Совпадение?

Я стал копать глубже, ища прарецепт, который указал бы мне место рождения этого идола французской кухни. Искал я недолго. Впервые блюдо появилось в “Кулинарном путеводителе” Эскофье, в издании 1921 года, только называлось иначе: *steak à l’américaine* – “стейк по-американски”.

Вскоре стало ясно, что я по случайности раскрыл великую тайну. Забудьте байки о татарских воинах. Совсем другие чужеземные захватчики принесли во Францию стейк тартар. Это были американские солдаты, которые наводнили Париж в 1917 году, а через несколько лет вернулись уже туристами. Изначально стейк тартар – всего лишь бургер с картофелем фри, приспособленный к французскому вкусу.

<sup>45</sup> Как полагается (*фр.*).

Я даже предположил год рождения сего продукта – 1919-й. Два американца, вероятно, пьяных, пытались объяснить официанту в монпарнасском бистро, что хотят гамбургер. Несмотря на то что гамбургеры придумали в Чикаго еще в 1904 году, больше о них нигде не слышали. Возможно, солдаты перечислили ингредиенты: рубленая говядина, лук, маринованные огурцы – и были изрядно удивлены, когда им принесли все вышеуказанное в столь непривычном виде.

– Нет, нет, мы сказали мясо с кровью, а не сырое...

Тем временем на кухне шеф-повар отведал блюдо и произнес:

– А знаете, американцы, конечно, чокнутые, но получилось недурно...

Я все еще размышлял над этим, когда у меня за спиной возникла Мари-Доминик.

– Ну и что ты решил – включишь тартар в свое меню?

Я с треском захлопнул Эскофье.

Да, решил. Тартара на моем столе не будет. Если пройдет слух, что я раскрыл американское происхождение классического французского блюда, станут ли меня обслуживать после этого хоть в одном ресторане?

## Глава 15

### Сначала добудьте зайца

*Зяц по-королевски в районе Монпарнас, жареный поросенок в Одеоне, фруктовые сладости на площади Сен-Мишель... Вероятно, эти блюда подают не только на Левом берегу, но здесь они появились и здесь их можно вкушать в атмосфере праздной неги.*

**Париж. Левый берег: Официальный путеводитель Торговой палаты Левого берега. 1957/58**

Временами, устремляясь в очередной отдаленный уголок Франции, я думал, не напрасно ли пренебрегаю столицей. Должно же быть на парижском банкете хоть одно исключительно парижское блюдо. Загвоздка в том, что таких блюд нет.

Пробуя миноги в Бержераке, буйабес в Сете, мидий в Фура, сокку в Антибе, я был, как сейчас модно говорить, локавором, то есть питался местными продуктами, собранными в радиусе нескольких километров, а то и вовсе по соседству. А что сейчас выращивают в Париже?

В 1780 году в столице и окрестностях насчитывалось 1600 видов фруктов, цветов и других растений, в том числе 104 вида грибов. Некоторые деревни особенно славились урожаями: Аржантёй – спаржи, Монтрёй – персиков, Монморанси – вишни, Вожирар – клубники, Сен-Жермен – гороха, Кламар – артишоков. Каждое утро сезонные фрукты и овощи привозили на рынок Ле-Аль, и можно было готовить блюда с ярко выраженным местным характером.

Тех рощ и ферм уже нет. Их поглотили многоквартирные дома и автомагистрали. В Британии муниципальные советы делят пустоши на участки, где люди могут выращивать собственные овощи. Таким образом поддерживается традиция домашнего производства. В Париже такой программы нет. Осталось несколько маленьких виноградников на Монмартре, в Бельвиле и бывшей деревне Вожирар, где они составляют часть детского парка. Это символично: любые попытки что-то вырастить для современных парижан так же в диковинку, как верблюд или белый медведь, поглазеть на которых детей приводят по воскресеньям.

Правда, шампиньон называют “парижским грибом”, а вареную ветчину – “парижской ветчиной”, но местной специфики в них нет. Эскофье дал определение *à la parisienne* нескольким блюдам, в том числе плову с курицей, но поскольку плов “по-парижски” состоял из тех же ингредиентов, что “греческий”, “восточный” и “турецкий” (с вариациями в виде шафрана, молотого имбиря и изюма), то вряд ли он заслуживает этой марки.

Энн Уиллан в своей книге “Региональная кухня Франции” называет специфически парижскими блюдами суп сен-жермен и утку монморанси. Суп из зеленого горошка и латука вполне мог увидеть свет среди полей аббатства Сен-Жермен-де-Пре, некогда занимавших немалую часть Левого берега. Но горошек и латук растут повсюду, и с таким же успехом этот суп могли придумать в Лионе или Лилле. Для приготовления утиной грудки монморанси требуется кислая вишня, которой некогда славилась одноименная деревня, но поскольку находилась она километрах в пятнадцати от Парижа, ее трудно назвать городской окраиной. Если бы раньше существовал обычай самостоятельного сбора фруктов покупателем, люди выезжали бы в Монморанси на выходных, арендовали дерево на один день и наедались от пуза. По иронии судьбы, ни одного вишневого дерева в тех краях не осталось.

Что касается *lièvre à la royale* – того самого блюда из зайчатины, которое, по уверениям Торговой палаты Левого берега, ежедневно подают в районе Монпарнас, – подозреваю, что это розыгрыш. Все равно что послать подмастерье-новичка за полосатой краской или отверткой для левшей.

Приготовить зайчатину – хитрая задача, начиная с того, что очень непросто раздобыть самого зверя. Автор “Книги по домоводству” (1861) Изабелла Битон мудро начинает рецепт заячьего рагу словами: “Сначала поймайте зайца”. Это дельный совет. Заяц ловок, умен, и убить его можно только в брачный период. Поскольку для приготовления блюда нужна кровь, зайца не покупают тушкой. Его надлежит аккуратно подстрелить или поймать в капкан и незамедлительно сцедить свежую кровь. Известно, что в конце XIX века охотники Тура уходили в поля за 200 километров от города и по неделе искали подходящий экземпляр.

Повисев достаточно долго, чтобы приобрести правильный душок, мясо попадало в руки повара. Он разделявал тушку, обжаривал куски на гусином жиру со шкварками, затем тушил в двух бутылках красного вина с двадцатью бутонами гвоздики и сорока луковичками шалот, измельченными, как требовал канонический рецепт, “практически на молекулы”. Когда мясо размягчалось настолько, что его можно было есть ложкой, готовили подливу: в соус, полученный при тушении, вливали кровь и два стакана коньяка. Странно, если вы обнаружите такое блюдо в меню семейного кафе на богемном Монпарнасе.

Когда я уже совсем отчаялся найти исключительно парижское блюдо, мое внимание привлекла ремарка в книге Энн Уиллан, брошенная как бы вскользь: “Луковый суп и жареные свиные ножки закусочных Ле-Аль вошли в историю”.

Ну конечно! Как же я сам не догадался! Ведь это наитипичнейшие парижские блюда. Со свиными ножками я когда-то имел дело: небольшое количество студенистого мяса, которое вы получаете в результате, на мой взгляд, совершенно не стоит той возни. Но *soupe à l'oignon* – чистая классика, и не только в кулинарном отношении, но и в культурном, запечатленная в национальной литературе и живописи. И это действительно специфически парижское явление, и более того, закрепленное за конкретным районом – улицами вокруг старого продуктового рынка Ле-Аль.

До сих пор я не приготовил ни одного из блюд, намеченных для моего банкета, но теперь воодушевился. Я приготовлю собственный луковый суп.

Да, я был так наивен.

## Глава 16

### Сначала найдите бульон

*Еда вечерняя, любимый Суп морской!  
Когда сияешь ты, зеленый и густой, —  
Кто не вдохнет, кто не поймет тебя тогда,  
Еда вечерняя, блаженная Еда!<sup>46</sup>*

*Льюис Кэрролл “Алиса в Стране чудес”*

Всегда ешьте суп по воскресеньям. Но только не в парижских ресторанах.

Старайтесь вообще не есть в парижских ресторанах по воскресеньям.

В воскресный полдень рынки закрываются до вторника. То же делают многие маленькие рестораны. Рестораны побольше могут работать, но, как правило, без шеф-повара: на месте лишь основной персонал, а в меню – заранее приготовленные блюда, которые разогревают в микроволновке.

Говядина по-бургундски и кассуле только выигрывают, если поддержать их день или два. Но даже тонны масла и лимонного сока не скроют, что морской язык *sole meunière* последний раз видел море три дня назад, потому что по выходным рыболовные суда отдыхают в порту. Человек, вскрывающий устрицы, тоже уходит, оставив несколько дюжин моллюсков в холодильнике – вам их приносят уже подсохшими, съезженными и с запашком.

О десертах и думать не стоит. После пары дней в холодильнике сахарная корочка крем-брюле становится липкой; *île flottante* (“плавающий остров”) – взбитые белки с английским кремом – покрываются противной пленкой; в шоколадном пироге черствеет бисквит, а крем-вая прослойка затвердевает, как масло.

Но даже зная об опасностях воскресных обедов, я никогда бы не подумал, что можно испортить луковый суп.

Как-то утром в воскресенье мы расслабленно пили кофе с круассанами и планировали неторопливую прогулку по блошиному рынку. А спустя час оказалось, что мы устраиваем обед на четырнадцать персон: наши нью-йоркские друзья экспромтом прилетели в Париж, чтобы отпраздновать день рождения. У нас дома просто нет четырнадцати стульев, поэтому вариант втиснуть народ за обеденный стол отпал сам собой. И потом, новоприбывшие с таким блеском в глазах говорили о “традиционных французских ресторанах”, что мы приняли неразумное решение выйти обедать в город.

Немногие маленькие заведения, открытые в воскресенье, не вместили нашу компанию, и мы рискнули выбрать место, известное больше старинной обстановкой, чем хорошей кухней. Гостям понравился декор в стиле ар-нуво, начищенная латунь и лакированные деревянные панели. Однако нас должно было насторожить, что свободных столиков слишком много, а официанты болтаются без дела в глубине зала. Для них и для ресторана воскресный вечер был худшим временем недели. Нашим вторжением они были недовольны так, словно мы нацисты и настал 1940 год.

Вместо того чтобы принять заказ на аперитивы, наш официант спросил: “Всем шампанское?” – и уже хотел уйти, но с явной досадой вернулся, когда мы его окликнули. Ему самому пришлось смешивать напитки, так как у бармена был выходной. Его кыры на 99 % состояли из вина, сироп лишь угадывался. Интерпретация сухого мартини свелась к сочетанию вермута *Martini Bianco* со льдом.

---

<sup>46</sup> Перевод Н. Демуровой.

Тем временем мы изучали меню. Заляпанные жиром переплеты из красного бархата содержали многочисленные иллюстрации с девицами, танцующими канкан, и усатыми мужчинами, но мало информации о еде. Я увидел обычные резервные блюда: салаты, рыбный суп, луковый суп и дежурный суп; утиное конфи (своего рода консервы), говядину по-бургундски, петуха в вине – естественно, все из банок или порционных пакетиков.

Я спросил, какой у них дежурный суп. Официант исчез на пять минут и вернулся с предсказуемым ответом: *potage printanier* (весенний), то есть предположительно из весенних овощей. Это вариант еврейского морковного супа цимес. Как учит кухонная мудрость, чтобы приготовить новое блюдо, соберите все остатки, разогрейте и хорошенько перемешайте. Цимес идеально воплощает этот принцип. В английском языке словом *tsimmes* даже стали называть любое плохо продуманное сочетание слишком многих компонентов. По словарю, “затянувшийся процесс, запутанное дело; беспорядок”.

В 1962 году Эжен Ионеско написал сценарий для фильма “Семь смертных грехов”. “Гнев” он проиллюстрировал как раз с помощью *potage printanier*. По всей Франции мужья теряют терпение из-за того, что в воскресенье им подают на обед один и тот же суп, да еще в нем плавают мухи. Тысячи семейных склок перерастают в ядерную войну, и наступает конец света. Французы не усмотрели здесь преувеличения. Многие даже удивлялись, почему этого до сих пор не произошло.

В тот вечер Мари-Доминик и еще несколько человек заказали луковый суп. Казалось бы, надежный, проверенный выбор. Надо всего лишь налить в тарелку порцию луковой похлебки, положить сверху гренки, посыпать тертым грюйером и подрумянить под грилем. В чем тут можно ошибиться?

Супы принесли. Сыр на них почти пузырился, но не подрумянился – верный признак того, что их несколько секунд назад вынули из микроволновки. Мари-Доминик коснулась ложкой желтой поверхности – она была как пластик. Жена подняла ложку, но сыр приклеился к ней намертво и поднялся тоже, а вместе с ним – размякшая горбушка толщиной с булочку для гамбургера. Внутри, где полагалось быть супу, тарелка была почти сухой. Похlebка так долго томилась в холодильнике, что жидкость полностью впиталась в хлеб.

Мари-Доминик позвала удалявшегося официанта:

– Простите, месье, а где суп?

Официант лениво повернул назад.

– Вот ваш соуп, мадам, – из снисхождения к нам он перешел на английский. – *Soupe à l'oignon française*. Френч стайл.

Попытаться выдать суррогат за образец “французского стиля”, да еще француженке, да еще парижанке? Покуситься на святое – луковый суп! Лучше бы он сразу покончил с собой.

Во Франции за века накопился целый арсенал мифов, традиций и навыков, связанных с супом. О супе говорят почтительно, ставя в один ряд с такими понятиями, как нация, земля и небо. Не суп, но Суп – символ, метафора, святыня.

Такое почтение объяснимо. Человечество вышло из морского супа. Ребенка в утробе матери обволакивает амниотический суп. Суп укрепляет и утешает больных, одиноких и отчаявшихся. Слово “суп” имеет широчайшее поле употребления. Созывая к обеду, мы говорим: “Суп готов!”, а тот, кто нанес нам вселенскую обиду, “плюнул нам в суп”. Идеальный суп – воплощение тепла, утешения и поддержки. Суп – это Дом. Это Вера, Надежда и Милосердие. Может быть, даже Бог.

Основа супа – гуща из мяса и овощей с приправами, разбавленная бульоном. Французы, итальянцы, португальцы и британцы столетиями не просто ели суп, но и лечились им. Слово “ресторан” принадлежит одному трактирщику XVIII века, который предлагал клиентам суп в

качестве укрепляющего – *restaurant*. В 1750 году английский врач Джон Хаксэм в своем “Трактате о лихорадках” рекомендовал куриный бульон как средство сбалансировать “гуморы”.

В 1765 году английский романист Тобайас Смоллет путешествовал по Франции. Он страдал туберкулезом, из-за чего ему постоянно предлагали бульон (хотя он и сомневался, что получил от него пользу).

Добрый француз считает бульон универсальным лекарством. Он и представить не может, чтобы кто-то вдруг умер, съев *un bon bouillon*. Тридцать лет назад между Кале и Булонью ограбили и убили одного английского джентльмена. Когда его привезли в Булонь, на почтовую станцию, он еще подавал признаки жизни, и ему тотчас же дали это лекарство. Станционный смотритель сказал: “Удивительно, я приготовил превосходный бульон и своими руками влил ему в глотку, а он так и не пришел в себя”.

Но случалось, бульон творил чудеса. В 1672 году в Сен-Дидье, близ Авиньона, толпа остановила повешение Пьера Дюфора. Палач не справился со своей работой; понаблюдав, как он с подружкой на пару повис на ногах злополучного Пьера в надежде его удушить, зрители решили, что Дюфор намучился достаточно. Они перерезали веревку и отвезли его в монастырь, где ему дали вина и “субботнего мясного бульона”. После такого лечения Дюфор полностью оправился – вероятно, чтобы убивать и грабить дальше.

У каждого народа своя манера скандалить в ресторане. Британцы и американцы кричат, стучат по столу, швыряют на пол салфетки и требуют “подать сюда управляющего”. Помните, как Джек Николсон накидывается на официантку из-за сэндвича с курицей в фильме “Пять легких пьес”. Китайцы и японцы сидят молча, опустив голову, и ждут, когда обидчик признает свою вину и принесет извинения. Известны случаи, когда итальянцы рыдали, а испанцы вызывали официантов на дуэль. Рассудочные немцы, как мне рассказывали, записывают имена в *Persönliches gastronomisches schwarzbuch* (персональную гастрономическую черную книгу).

Французы обзываются. Тот факт, что Франция по сути своей остается сельской страной, отражен в ее просторечии: оно содержит множество названий животных и растений, идеально подходящих для того, чтобы отругать персонал ресторана. Превалирует слово *vache* (корова). Выражение “*la vache!*” передает злость или смятение. Глупость символизируют *cornichon* (корнишон), *citrouille* (тыква) и *navet* (репа). Экспрессии этим словам добавляет приставка “*espèce de...*” (образцовый).

Нашему официанту в тот день не повезло: один из наших друзей-французов был докой по части ругани. Приняв откровенно угрожающий тон, Жан-Марк начал с того, что сравнил официанта с *andouille* – колбасой, которая делается из свиных кишок, включая прямую. Далее он обличил в нем сходство с кормовым корнеплодом и как раз отчеканивал свое любимое: “*Vous avez le cerveau d'une baguette fromage*” (“У вас мозгов как у бутерброда с сыром”), когда явился менеджер. Вероятно, он только что сидел в уютном кабинете и смотрел футбол по телевизору, но долг призвал его восстановить мир.

Признав производственную катастрофу, он велел принести всем шампанского и фуа-гра и разорвал наш счет. Последний раз мы видели своего официанта, когда он проскользнул к выходу в обычной одежде: то ли его отослали домой пораньше, то ли и вовсе уволили. Счастливец, людей вздергивали на фонарях и за меньшие грехи, чем суэта вокруг лукового супа.

Мысль приготовить *soupe à l'oignon* захватила меня полностью. Конечно, луковый суп – слишком плотное блюдо, чтобы начать с него такой обед, как я задумал. Он один составляет целую трапезу. Первым блюдом банкета должно было стать скорее консоме – легкое, жидкое,

прозрачное, оно не утоляет аппетит, а возбуждает его. Но поскольку саму идею банкета дал мне суп из спаржи, приготовить луковый суп стоило для поэтической симметрии.

Как бы то ни было, сперва я посоветовался с Борисом.

Он предложил встретиться в ресторане, о котором я раньше не слышал, – “Ля Мин а Пуавр” на улице Монкальм, в сети узких улочек 18-го округа, сбегаящих вниз от стен разросшегося кладбища Монмартр.

Кто-то приходит на это кладбище положить цветы на могилу любимой тетушки, но большинство посетителей – туристы, которые выискивают могилы знаменитостей. На могиле Нижинского печально сидит его бронзовое подобие в костюме Петрушки. Гробница Адольфа Сакса, изобретателя саксофона, украшена уникальным факсимильным рельефом этого инструмента. В укромном месте у низкой стены погребена Мари Дюплесси, прообраз Дамы с камелиями, Виолетты из оперы “Травиата” и героини пьесы “Камилла”. Она умерла молодой и обедневшей, поэтому ее похороны оплатил любовник. Солнце неярко освещает ее надгробие из песчаника, к которому в пору цветения камелий часто приносят свежие цветы.

Кладбище Монмартр – своеобразный закрытый жилой комплекс для состоятельных покойников. Единственный вход расположен в его верхней части. Почти в любой день по окружающим улочкам тянется нескончаемая вереница взмокших, раздосадованных туристов, а также родственников и друзей усопших. Те, кто высадился из автобуса у подножия холма, вынуждены ковылять вокруг всего кладбища, чтобы попасть внутрь.

По этой причине соседние улицы изобилуют барами, где изнуренные путники могут оросить горло живительным пивом. “Ля Мин а Пуавр” – как раз такое место: тенистое прибежище от зноя, куда заходят перевести дух, освежиться напитками или перекусить.

Я чуть не прошел мимо, но из дверей кафе лилась песня Тины Тернер, только на французском, и я поднял глаза: Борис сидел в глубине у входа на кухню, над ним висела большая крашенная табличка с надписью “Веригуд”.

– Веригуд? – спросил я, присаживаясь.

Не глядя на вывеску, он ответил:

– Жан-Кристоф немного оригинал.

В подтверждение его слов за “*Nutbush City Limits*” Тины Тернер последовал “Цветочный дуэт” из оперы “Лакме”.

В таких маленьких ресторанах легко представить себя героем фильма сороковых годов, какой-нибудь драмы о немолодом машинисте поезда или киномеханике, которого толкает на убийство любовь к распутной и неуправляемой женщине. Смесь “Манон Леско” с “Человеком-зверем”.

Здесь клиенты представляли собой готовую труппу. Кто будет убийцей? Наверное, мужчина средних лет, молча сидевший за столиком снаружи. А его жертва? Конечно, женщина напротив. Яснее ясного, их брак так же выдохся, как пиво “Стелла Артуа”, которое они осилили наполовину.

У барной стойки высокий мужчина листал ежедневную газету левых “Либерасьон”. В фильме он был бы уставшим от жизни полицейским, который раскрывает дело. Через два места от него худая женщина с копной черных кудряшек “неопределенного возраста”, как говорят французы, пила анисовку “Перно” из запотевшего стакана, позволяя любоваться своим тонким профилем. Возраст и суровость черт не давали определить ее на роль *femme fatale*<sup>47</sup>. Другое дело – злонамеренная соседка, которую темное прошлое заставляет информировать убийцу.

– Что вам принести, месье?

Человек, только что читавший “Либерасьон”, теперь стоял перед нами с бутылкой вина.

– Познакомьтесь с Жаном-Кристофом, – сказал Борис. – Он хозяин этого заведения.

<sup>47</sup> Роковая женщина (*фр.*).

Мы пожали друг другу руки. Я указал на табличку.

– Почему “Веригуд”?

– Потому что она вери гуд.

– Кто она?

– Говядина по-бургундски, – объяснил Борис.

– Лучшая в Париже, – сказал Жан-Кристоф. – Готовится пятнадцать часов.

Он налил Борису полбокала красного вина и посмотрел на меня.

– Он австралиец, – сказал Борис.

– А! – Жан-Кристоф взял мой бокал, перевел взгляд на уже ополовиненную бутылку и поставил его обратно. – Тогда я принесу другую. Или, может быть, две?

Теперь завывал гнусавый тенор. Похоже, что-то арабское.

– Ну и какая тут говядина? – спросил я Бориса, когда Жан-Кристоф удалился.

Он пожал плечами.

– Мне нравится. Попробуйте сами.

Я вспомнил, зачем сюда пришел.

– Я говорил вам, что хочу приготовить луковый суп?

– Вы смельчак.

– Почему? Что тут сложного? Луковый суп подают в каждом кафе. Я и сам его делал на бульонном кубике.

– Жан-Кристоф, у вас есть говяжий бульонный кубик? – спросил Борис не оборачиваясь.

Из-за барной стойки вынырнула голова Жана-Кристофа, который в это время перебирал бутылки.

– Зачем он мне?

– Можете найти один?

К моему удивлению, Жан-Кристоф обогнул стойку, вышел на улицу и устремился к маленькому рынку напротив.

– Помните, как Джотто доказал свое мастерство? – спросил Борис.

– Нарисовал круг?

– Да. Папа захотел удостовериться в его искусности, и тогда Джотто взял кисть и от руки нарисовал идеальный круг.

– Приготовить луковый суп – все равно что начертить идеальный круг?

– Можно сказать и так. По смыслу близко. У вас есть “Кулинарный путеводитель”?

– Эскофье? Конечно, есть. Первое издание. Подписанное.

– А вы его читали?

– Никто не читает Эскофье. Это как руководство *Windows*. Я к нему обращался.

“Кулинарный путеводитель” Жоржа-Огюста Эскофье, опубликованный в 1903 году, так и не был распродан. Эти восемьсот страниц убористого текста охватывают все богатство и сложность французской кухни. Если вы хотите узнать, как освежевать телячью голову, приготовить ее и отделить мясо; сделать пюре из морских ежей; приготовить *cailles Richelieu* (перепелов ришелье), красную капусту по-фламандски или сладкое желе под названием “Моя королева”, – “Путеводитель” даст ответ, правда, в причудливой, усложненной манере, характерной для Эскофье и типично французской.

Жан-Кристоф вернулся к нам и бросил на стол оранжево-желтый коробок.

Желтые буквы гласили: “Бульон со вкусом ГОВЯДИНЫ”, а рядом был нарисован бык. Ниже следовали фотографии больших коричневых луковиц и пучка свежей зелени, то и другое – в каплях утренней росы. Вертикально шла надпись “богатый вкус”.

– Прочтите состав.

– Соль, – начал я, – солодовый экстракт; усилители вкуса: глутамат натрия, гуанилат, инозинат; подсолнечное масло; ароматизаторы на основе зерна: говядина, сахар, лук, петрушка;

экстракты перца, гвоздики, сельдерея, лаврового листа и чабреца; карамель (сахар и вода); растительные волокна. Может содержать следы молока и яиц.

– Обратите внимание, настоящей говядины нет, – сказал Борис. – Они даже не обещают ее, только вкус говядины. Но даже этого вы не получите.

Он фыркнул.

– Почитайте Эскофье. Глава один, страница один. Тогда поговорим.

Перед тем как уйти, я попробовал говядину по-бургундски Жана-Кристофа. Вместо привычного волокнистого мяса, плавающего в жидкой подливке, с отварным картофелем и морковью, мне принесли темную грудку, едва политую соусом, единственным гарниром к которой служила подложка из домашнего картофельного пюре. Нежное, сочное мясо буквально распалось под вилкой. Одним словом – веригуд. Пятнадцать часов были потрачены не зря.

Борис косвенно преподавал мне урок. Хороший повар не ищет легких путей. Чтобы иметь право создать, хотя бы в воображении, настоящую большую трапезу, я должен продемонстрировать глубокое знание кулинарного мастерства. Я никогда не стану Эскофье, но мог бы претендовать на черную работу помощника повара. Это младшая должность на кухне, ученик, который выполняет скучную и, тем не менее, ключевую задачу – готовит бульон. И если бы я справился, возможно, мне бы доверили более важные вещи. Вплоть до жарки искомого вола.

## Глава 17

### Сначала найдите шеф-повара

*Большая сила воли, подкрепленная бокалом отменного шампанского.*

*Рецепт “неисчерпаемой энергии” Сары Бернар, по Эскофье*

Французы любят, чтобы их культурные герои были с изъясном. Неудивительно поэтому, что реформатор кулинарного искусства Жорж-Огюст Эскофье оказался вором и растратчиком, как и его друг и партнер – отельер Сезар Ритц.

Невыразительное лицо, холодные глаза и аккуратно нафабранные усы – Ритц как будто сошел с плаката “Разыскивается”. Но Эскофье внешне был на редкость *приятный* господин. Серебряные волосы и усы, безукоризненный костюм, начищенные башмаки со сборными каблуками и секретными стельками с подъемом, чтобы прибавить в росте, вместе составляли облик высокой, спокойной честности.

В 1888 году предприниматель Ричард Д’Ойли Карт, импресарио авторов комических опер Гилберта и Салливана, на прибыль от этого бизнеса построивший отель “Савой” на лондонском Стрэнде, пригласил Ритца управляющим, а Эскофье – *chef de cuisine*. Во главе “маленькой армии гостиничных служащих”, по их собственному определению, эти двое завоевали Англию.

Лондонские гурме вскоре узнали, что “Савой” предлагает блюда, которых больше нигде не попробуешь. Эскофье закупал ортоланов и трюфели во Франции, золотую стерляжью икру в России; любимому клиенту мог прислать весточку, что получил раннюю спаржу из Прованса. Скоро в лучших домах стало принято раз в неделю давать прислуге свободный вечер и устраивать званый ужин в отеле “Савой”, в его уютном обеденном зале или гриль-баре с видом на Темзу.

Как Ватель и многие другие предшественники, Эскофье признавал ценность эффектного зрелища. Он создавал трапезы по заказу, часто на тему, выбранную заказчиком. Американский писатель Джулиан Стрит, автор путеводителя по ресторанам Парижа, объяснял, как правильно выбрать ресторан:

Намеченный ресторан следует посетить заранее, пообщаться с владельцем или метрдотелем, выбрать блюда, а затем посоветоваться с сомелье насчет вин... Никогда не предлагайте своим гостям заказывать блюда самостоятельно. Большой разброс заказов дезорганизует работу кухни и официантов и нарушает удовольствие от трапезы. Пусть всем подадут одно и то же, как если бы вы принимали гостей в своем доме.

Клиентов, соблюдавших это правило, Эскофье вознаграждал по заслугам. Ко дню рождения одной дамы он составил меню, в котором первые буквы названий блюд складывались в ее имя – Маргерит: *mousseline au crevettes roses* (легкий мусс из розовых креветок), *amourettes au consommé* (семенники в консоме), *rougets en papillotes* (барабулька в конверте)... А когда его попросили создать нечто исключительное, придумал “Нимф на рассвете”: лягушачьи лапки, крашенные в розовый цвет, окаймленные свежей зеленью эстрагона и кервеля, в прозрачном желе из шампанского – духи рек, спрятавшиеся в водорослях.

Розовый – фирменный цвет Эскофье. Красителем и ароматизатором многих его блюд служила венгерская розовая паприка из кожицы и мякоти перца. Эскофье был бы идеальным организатором ужинов, которые давала скандально известная парижская куртизанка Кора

Перл. Она плясала обнаженная на ковре из орхидей, а после ее вносили на огромном блюде как главное лакомство: она возлежала среди цветов, и весь ее костюм составлял розовый соус.

В октябре 1895 года Эскофье принял особое предложение, которое не совсем соответствовало его репутации, но позволило проявить неуемную фантазию в приготовлении блюд красного цвета. Компания молодых англичан выиграла 350 тысяч франков в Монте-Карло, поставив на девять и на красное в рулетке. Будучи завсегдатаями “Савоя”, они попросили Эскофье срежиссировать ужин в честь удачной игры.

Все вокруг было красно-золотое. Столы были усыпаны лепестками красных роз. Меню были красного цвета. На красных стульях красовался счастливый номер 9. Банкетный зал в напоминание о Ривьере устали пальмами, украшенными красными лампочками.

Вино подавалось только красное, и в каждой из девяти перемен было хотя бы одно красное блюдо: копченый лосось с икрой; рыба люциан; баранина, запеченная до розового цвета, с помидорами и красными бобами; цыпленок с красным латуком; спаржа в розовом соусе под названием “*Coucher de soleil sur un beau soir d’été*” (“Закат прекрасным летним вечером”); фуа-гра в желе, подкрашенном паприкой; и в заключение ледяной макет горы над Монте-Карло, подсвеченный красным, а на вершине, в гнезде из красных осенних листьев – чаша сливочного мусса с ликером кюрасо, сверху выложенного клубникой.

Эскофье любил блеснуть мастерством, особенно перед знаменитостями. Вот два блюда, придуманные им для австралийской оперной дивы Нелли Мельбы. В болезненной заботе о своем горле она боялась, что обычный тост может его оцарапать, а мороженое – любимый десерт – застудить ей голосовые связки. Эскофье велел разрезать тосты вдоль на две части и снова подсушить. Тонкие тосты получили название “Мельба”. Второе блюдо – персик “Мельба” – состоит из свежих персиков на ванильном мороженом, политых малиновым пюре.

Еще в бытность Эскофье шеф-поваром “Гранд-Отеля” в Монте-Карло там часто останавливалась другая дива – сопрано Аделина Патти. Отелем владели супруги Юнгблют из Швейцарии. Вероятно, под впечатлением от богатого меню Патти спросила, что Эскофье готовит для них, и Юнгблюты пригласили ее отобедать. Эскофье запланировал обычное эльзасское рагу: говядина и соленая свинина, отваренные с морковью, картофелем и капустой. Но гордость не позволила ему предложить великой Патти столь обыденное блюдо. “Я подумал, – писал он, – что ввиду особого случая мне простится, если я расширю «простую семейную трапезу»”.

Обед начался рагу, поданным, по традиции, в два приема: сначала суп, получившийся из отвара, затем овощи и мясо с тертым хреном. Но дальше повар пустился во все тяжкие.

Я подал великолепного бресского цыпленка, которого обернул полосками свиного сала, насадил на вертел и зажарил на открытом огне, а к нему салат из листьев цикория и свеклы. Затем на столе появилось восхитительное парфе, приготовленное из смеси эльзасской фуа-гра и перигорских трюфелей. Эту необыкновенную семейную трапезу я завершил апельсиновым муссом с каймой из малины, вымоченной в кюрасо.

После этого певица, должно быть, почувствовала, что не следует увлекаться едой. Но звать к Эскофье было бы бессмысленно. Одной клиентке, трепетно относившейся к своему весу, он предложил “Диетический обед”: икра, креветки, устрицы, черепаховый суп, камбала, форель, сорбет из шампанского, спаржа, а под конец суфле с паприкой и груши в портвейне.

Сезар Ритц до 1897 года управлял отелем “Савой”, но бывал там редко. Вместо этого он носился по Европе, по Средиземноморью, консультировал других отельеров и надзирал за строительством нового “Ритца” на Вандомской площади в Париже. “По возвращении в Лондон вы заезжаете в «Савой» разве что поесть и поспать, – жаловались владельцы отеля. – В последнее время вы используете его только как жилье, временное пристанище, контору, где разраба-

тываете прочие свои замыслы; площадку для реализации массы других проектов, в которых «Савой» никак не заинтересован».

В гостиничном бизнесе к тому времени уже процветало взяточничество. Помимо обычной мзды от мясников, бакалейщиков, владельцев прачечных небольшую сумму отстегивали поставщики шампанского за каждую предъявленную пробку от их бутылки. Не довольствуясь и этим, Ритц и Эскофье образовали “Компанию по развитию сети отелей «Ритц»”, которая продавала “Савою” различные материалы по завышенным ценам.

Когда в “Савое” провели ревизию счетов, Ритц не смог объяснить, куда подевалось вино на 11 тысяч фунтов стерлингов (или в двадцать раз больше на наши деньги). Не исключено, что стараниями “Компании по развитию” оно перекочевало в погреба нового парижского отеля. В свою очередь Эскофье признал, что должен “Савою” 8 тысяч фунтов, но заявил, что в состоянии выплатить только пятьсот – очевидно, остальное утекло через Ла-Манш. В марте 1897 года Эскофье и Ритц были уволены, а заодно с ними руководитель отдела снабжения и все, кто работал на кухне. Шестнадцать поваров поначалу отказались уходить и сопротивлялись с разделочными ножами в руках, но были выгнаны подоспевшей полицией. Эскофье дошел до того, что назвал причиной скандала британскую тупость:

Мы спасли “Савой” от банкротства, вознесли на вершину славы и дали акционерам полное удовлетворение. Эти господа вполне могли бы разрешить свои споры так, чтобы соблюсти интересы каждого и не потерять лица. Им не удалось ни то, ни другое.

После открытия парижского “Ритца” “Компания по развитию” переключилась на управление поставками и наем кухонного персонала для других отелей. Партнеры получили приглашение стать управляющими нового лондонского отеля “Карлтон” и тем самым взяли у “Савоя” реванш. Их новое смелое предприятие, известное как “Ритц-Карлтон”, переманило к себе многих великосветских клиентов “Савоя”.

Махинации не повредили образу Эскофье. Скорее они стали частью легенды о нем. “Не обманывайтесь его манерами, – шептали друг другу посвященные. – Старый лис хитрей, чем кажется. Он лихо одурачил этих *ростбифов*”.

Мало кто так круто изменил наш подход к еде, как Эскофье. В 1870 году, во время Франко-прусской войны, его призвали из запаса и поставили заведовать офицерской кухней штаба Второй дивизии в городе Мец на самом востоке Франции, у германской границы.

Понаблюдав за армией в деле, Эскофье пришел к убеждению, что военная дисциплина может пригодиться в его профессии. Кухня должна быть организована как армейская часть. У кухонной бригады, *brigade de cuisine*, должен быть командир – *chef*, руководитель группы специалистов: *saucier* отвечает за соусы, *rôtisseur* за мясо, *pâtissier* за выпечку. После войны термин “шеф” вошел в обиход как обозначение главного повара, а введенная Эскофье организация работы кухни и по сей день мало изменилась.

Согласно требованию Эскофье, кухонный персонал носит униформу: стандартные куртка, штаны и передник белого цвета, а также белый высокий колпак – *toque*, чтобы капли пота и волосы не попали в еду. Эскофье даже велел своим подчиненным коротко подстричься и сбрить усы, но здесь он перегнул палку. Штат поваров “Савоя” наполовину состоял из французов, а наполовину из итальянцев. Усы считались знаком статуса – Ритц и Эскофье, оба усачи, должны были это понимать. Поваров усатость возвышала над официантами и прочими нижними чинами, кои брились всегда. Джордж Оруэлл в конце 1920-х годов мыл посуду в одном парижском отеле, и начальник был шокирован растительностью на его лице: “*Nom de Dieu!*<sup>48</sup>

<sup>48</sup> Боже мой (*фр.*).

Где это видано, чтобы мойщик посуды носил усы?” Оруэллу пришлось выбирать между усами и работой.

Раньше повара были известны своим пьянством; они оправдывались тем, что вино возмещает потерю пота у жаркой плиты. Эскофье, никогда не употреблявший табака и алкоголя, внедрил более здоровый заменитель – ячменный отвар с соком. Этот бодрящий напиток готовили еще в старину: варили зерно, жидкость сливали и подмешивали к ней лимонный сок. Его до сих пор подают теннисистам на Уимблдоне и прочих турнирах. Эскофье расставлял кувшины с отваром в каждой кухне.

Получив в свое распоряжение ресторан отеля, а вместе с этим возможность нанимать столько официантов, сколько сочтет нужным, Эскофье отказался от *service française* – французской системы сервировки, когда на стол ставилась дюжина блюд сразу. Он отдал предпочтение *service à la russe* – сервировке по-русски, при которой блюда появлялись попеременно, и каждый едок получал то же, что и все остальные.

Аналогичный рационализм лежит в основе “Кулинарного путеводителя”. Опираясь на опыт десятков поваров, Эскофье изучил особенности всех блюд французской кухни, распределил их по категориям и описал способы приготовления, благодаря чему любой повар мог воссоздать даже самое редкое и замысловатое блюдо.

Однако “Путеводитель” – это не сборник рецептов. Это учебное пособие. Возьмите хотя бы преамбулу к описанию *potage gentilhomme* – супа из дичи. Десятилетиями его рецепт искажали огрехи памяти и упрощения, в результате чего он выродился в картофельный суп с морковью на курином бульоне. “Кулинарный путеводитель” возвращает его на истинный путь.

Три литра пюре из мяса куропатки с чечевицей, 100 мл основного соуса из куропатки, 100 мл горящего коньяка, сок половинки лимона и 800 мл лучшего, крепчайшего бульона из диких птиц. Для украшения – маленькие кнели из куропатки в форме жемчужин и такие же трюфели. По две ложки на каждого гостя.

В современной кулинарной книге вы нашли бы пояснение того, как готовить пюре из куропатки, крепкий бульон из дичи, кнели, что делать с трюфелями. Эскофье дает пояснения, но в других главах и зачастую вводит сложные детали, вариации и отклонения от правил. Он писал для профессионалов, предполагая, что за годы учения они освоили все эти приемы и нуждаются лишь в напоминании. Современного повара, привыкшего к удобным, легко исполнимым указаниям и точным мерам, книга Эскофье приведет в бешенство своей сумбурностью.

Американский писатель Гарри Мэтьюз высмеял ее в пародии “Сельская кухня Центральной Франции: Запеченный рулет из бескостной бараньей лопатки с двойной начинкой”. Автор предлагает рецепт якобы “старинного блюда сельской Франции”, признавая, что его приготовление “требует известной выдержки, но ваши труды окупятся с лихвой”, после чего на читателя обрушивается лавина подробностей:

Все кости следует вынуть. Если этим займется мясник, попросите его сохранить кости для подливки. Не повредите шкуру, иначе мясо развалится. Разложите переднюю часть туши, очищенную от костей, на кухонном столе. Красное клеймо не срезайте, а счистите щеткой, смоченной в слабом щелочном растворе. Мясу понадобится весь защитный слой целиком. Промойте баранину и высушите. Замаринуйте ее в смеси из двух кварт белого вина, двух кварт оливкового масла, сока 16 лимонов, соли, перца, 16 давленных зубчиков чеснока, 10 крупно порезанных желтых луковиц, базилика, розмарина, донника, имбиря, гвоздичного перца и горсти можжевельных ягод. Можжевельник придает блюду особую пикантность.

Под конец Мэтьюз делится с поварами следующей мыслью: “Не огорчайтесь, если вы сами потеряли всякую тягу к еде. Это нормальное, здоровое состояние. Вы получите удоволь-

ствие от процесса, а не от результата”. Вероятно, это чувство было знакомо Эскофье, и случилось, что за обедом он был не в силах смотреть ни на одно блюдо сложнее вареного яйца.

Мой экземпляр “Кулинарного путеводителя” когда-то принадлежал Александру Гасто, шеф-повару нью-йоркского отеля “Никербокер”, а позднее “Вальдорф-Астории”. Он работал также в лондонском “Ритц-Карлтоне”, где Эскофье и подписал ему свою книгу: “Моему дорогому другу А. Гасто на добрую память”.

Потом они встретились в 1930 году: Эскофье прибыл в Нью-Йорк на открытие отеля “Пьер” – событие достаточно важное, чтобы заслужить репортаж в “Нью-Йорк Таймс”.

## ПОСВЯЩЕНИЕ КОРОЛЮ ПОВАРОВ

*Шеф-повар “Никербокера” представляет блюдо в честь Эскофье*

Дабы отметить недавний визит короля поваров г-на Эскофье, шеф-повар отеля “Никербокер” А. Гасто денно и нощно трудился над созданием нового блюда, которому теперь присвоено имя знаменитого кулинара. Три недели экспериментов – и вот перед нами “Цесарка Эскофье”. Гасто надеется, что его новое творение окажется достойным прославленного шеф-повара, чье имя носит.

(Кто пожелает приготовить цесарку эскофье по рецепту Гасто, не самому сложному, найдет его в конце моей книги.)

Гасто, как и Марсель Пруст, может похвалиться тем, что оказал влияние на литературу, хотя именно такой известности он, скорее всего, предпочел бы избежать. В 1931 году, на пике Великой депрессии, он принял под свое управление отель “Вальдорф-Астория” стоимостью 28 миллионов долларов. Поэт Ленгстон Хьюз, возмущенный соседством подобной роскоши с кухнями для бедняков, где раздавали бесплатный суп, написал “Рекламу «Вальдорф-Астории»”. В своих стихах он процитировал рекламу званого обеда из “Вэнити фэйр”: “Знаменитый Оскар Чирки дает банкет, шеф-повар – Александр Гасто”.

Вот вам покои в новом “Вальдорфе”, голодранцы —  
клиенты ночлежек, вымаливающие койко-место под  
кислою миной Господа.

Вас ждет изысканный стол. Почитайте меню:

Гомбо по-креольски

Кассуле из крабьего мяса

Вареная говяжья грудинка

Молодой лук в сливках

Кресс-салат

Персик мельба

Отобедайте нынче здесь, эй вы, безработные.

Вернувшись домой после беседы с Борисом, я проштудировал свой экземпляр “Кулинарного гида”. Масса указаний, как готовить суп, суп-пюре, крем-суп, консоме – но где же *soupe à l'oignon*? В конце концов я отыскал его среди *garbures* – густых супов с большим количеством овощей, мяса и даже хлеба, либо смешанного с похлебкой, либо плавающего сверху в виде гренка. “В ресторанах, – советовал Эскофье, – луковый гарбюр подается с кусочком хлеба, который кладут либо сверху, либо в сам суп. Приготовление гарбюра Купера описано в другом месте”.

Я открыл страницу с *garbure à la Cooper* – и вот он, знакомый мне луковый суп. Эскофье, как всегда, дал сжатое резюме.

GARBURE-COOPER. Суп из лука в белом консоме. Лук хорошо прожарьте в сливочном масле. Выложите его на *chinois* и как следует продавите. Вылейте суп в глубокие чашки, добавьте кружочки хлеба, сверху обильно посыпьте сыром, *arrosez* топленным маслом и держите под грилем до коричневого цвета.

Кто такой Купер, я так и не узнал. *Chinois* (“китаец”) – конусовидный дуршлаг, названный так за сходство с азиатской шляпой. А вот *arrosez* означает “полейте”, как из шланга. Неужели я действительно должен *залить* сыр топленным маслом? И как делается белое консоме? Наконец я последовал совету Бориса и открыл первую главу на первой странице. И там я нашел его – способ приготовления белого консоме на десять персон. Мне хватило бы и половины. Мысленно деля количество ингредиентов на два, я взял блокнот и ручку и принялся составлять длинный список покупок.

Мясник на рынке Сен-Жермен уже привык к моим экстравагантным запросам, но не скрыл замешательства.

- Кости? Без мяса? Просто кости?
- Они нужны для бульона.
- Сколько вы сказали? Три кило?
- Три кило!

Продавец энергично помахал правой рукой, как будто обжегся – типично французский жест, выражающий уважение, восхищение или шок. Это безгласное “*vaу*” может вызвать и цена за новую машину, и новость о тяжелом переломе ноги, и джинсы в обтяжку. Французы в таких случаях часто обходятся без слов.

На следующий день мясник вручил мне бугристый трехкилограммовый пакет. Я полез за деньгами, но он помотал головой: “*Cadeau*”. Подарок.

Следуя указаниям Эскофье, я разогрел духовку до 150 градусов, вывалил кости в форму для запекания, добавил порезанную луковицу, несколько зубчиков чеснока и оставил на три часа. За это время они покрылись жиром, который под воздействием тепла вытопился из костного мозга. На дне формы скопилось еще больше жира, благоухающего карамелизованным чесноком и луком.

Я вылил жир в чашку, а кости переложил в самую большую кастрюлю. Туда же я бросил три моркови, пару кусков пастернака, три луковицы, два стебля сельдерея, два стебля порея, лавровый лист, стебли петрушки, семена перца, пригоршню морской соли и вылил семь литров воды – так, чтобы наполнить кастрюлю до краев. Довел до кипения, после чего уменьшил огонь, снял пену и накрыл крышкой. Полдня я уже потратил на чтение рецепта и покупки. Еще пять часов варки, и я смогу приступить собственно к приготовлению супа.

## Глава 18

### Сначала найдите рынок

*...рынок – это пирамиды плодов, смена времен года, куски туши на крюках, горы специй, башни бутылок и банок, все вкусы и цвета, все вещества и запахи, волны голосов – вода, металл, дерево, глина, – толкотня, пререкания и старые как мир уловки.*

**Октавио Пас “Я говорю о городе”**

Луковый суп снискал известность как непременная часть обеда работников парижского продуктового рынка Ле-Аль на правом берегу Сены. Этот комплекс был открыт в 1183 году и за века разросся на десять гектаров. В 1850 году барон Осман перепроектировал рынок в процессе модернизации столицы. По его поручению архитектор Виктор Бальтар заменил беспорядочно разбросанные лачуги на остекленные павильоны с металлическими крышами на тонких чугунных опорах, которые так и стали называться – *Les Halles*, то есть крытый рынок. Павильоны снесли только в 1971 году. Металлолом продали японцам по бросовой цене, что вызвало громкий скандал.

Почти все, что ели парижане, проходило через Ле-Аль. Продукты привозили ночью на телегах с пригородных ферм и боен или поездом издалека; у рынка был свой подъездной путь. Фермер в темноте грузил повозку, забирался на облучок и трогал свою клячу в сторону далеких городских огней. Так открывается роман Эмиля Золя “Чрево Парижа”:

По дороге в Париж, среди глубокой тишины и безлюдья, тащились возы огородников, мерно покачиваясь на ухабах, и громыханье колес эхом отдавалось между домами, спавшими по обе стороны шоссе за смутно видневшимися рядами вязов. На мосту Нейи к восьми возам с репой и морковью, выехавшим из Нантера, присоединились еще две повозки – одна с капустой, другая с горохом; лошади сами плелись вперед, понуриив головы, безостановочным и ленивым шагом, который замедлялся еще больше оттого, что они шли в гору. Лежа ничком на доверху загруженных овощами подводах, дремали возчики, обмотав вокруг руки вожжи и накрывшись шерстяными плащами в черную и серую полоску<sup>49</sup>.

Парижские “жаворонки” привыкли к гулкому аккомпанементу телег, которые катили через мосты в направлении рынка, не нарушая сна возниц.

Товары выгружали в павильоны, сортировали, оценивали и выставляли на прилавках, откуда они перетекали в корзины и ручные тележки хозяек или посыльных из лавок, гостиниц и ресторанов. Посетить Ле-Аль советовал даже “Путеводитель по развлечениям Парижа” 1931 года, рассчитанный скорее на французских туристов, чем на иностранных. В типично галльской манере он вдохновенно описывал рынок как живую выставку природных сокровищ Франции, ее *patrimoine*<sup>50</sup>.

Вы увидите богатую палитру красок – от темно-зеленых овощей до сочно-красного сырого мяса, уйму больших и маленьких корзин, тяжело груженные тележки, которые бесстрашно толкают здоровые парни.

---

<sup>49</sup> Перевод Н. Гнединой.

<sup>50</sup> Достояние (фр.).

Носильщики, так называемые *forts* (“силачи”), получали разрешение на работу, если могли сдвинуть с места деревянную тележку с грузом в 200 килограммов, например двоих-троих взрослых людей. В 1928 году это пытался сделать Джордж Оруэлл, но ему не хватило сил; через несколько недель он отступился и стал гостиничным *plongeur* – “ныряльщиком”, так называли мойщиков посуды. В мясных рядах *forts* приходилось носить на голове целые свиные и бараньи туши. Заезжий американец писал: “Никогда не забуду это зрелище: три гиганта в длинных белых фартуках и головных повязках, пропитанных кровью, стоят, как трое убийц из средневековой драмы, и душевно беседуют о политике”.

Помимо тринадцати тысяч постоянных служащих на территории Ле-Аль нашлось место десятку мелких сообществ, в том числе городской бедноте. Нищие толпились вокруг рынка до восьми часов утра, и когда колокол – *cloche* возвещал о конце торгового дня, стекались в павильоны рыться в отбракованных овощах, помятых фруктах и мясных обрезках. Французы до сих пор называют бездомных *clochards* – “колокольники”, клошары.

Рынок удовлетворял и другие аппетиты. На примыкающих улицах было полно домов свиданий, где сдавали комнаты на час. Днем и ночью перед ними прохаживались проститутки, готовые обслужить любого *fort*, у кого еще оставалась нерастраченная энергия. Моя свекровь рассказывала, что однажды, когда она была маленькая, они с няней торопливо шли мимо группы таких женщин, и на вопрос, почему здесь столько нарядно одетых тетенок, находчивая няня ответила: “Это помолвленные девушки ждут своих женихов с работы”.

“Женихи” назывались *meses*, от *maquereau* – “скупбрия”: тесные кричащие костюмы сутенеров напоминали блестящую полосатую кожу этой рыбы. Они сидели в полуподвальных барах по соседству, откуда было удобно наблюдать за женщинами и собирать выручку. Крышевали их апаши – бандиты, названные так в честь апачей, которых привозили в Париж строители шоу о Диком Западе. Театральный мюзикл 1950-х годов и кинофильм “Нежная Ирма”, действие которых происходит на вымышленной улице Казановы, смягчает и романтизирует эту опасную и порочную среду.

Если верить американскому писателю Джулиану Стриту, “самым злачным” притоном сводников был “Каво дез Иноссан” в доме номер 15 по улице Инносан (кстати, сейчас там находится штаб-квартира автоклуба *Lancia*). “В погреб со сводчатым потолком вела такая низкая дверь, что приходилось нагибаться. Помещение состояло из ряда узких комнатусек, где собирались подонки общества”. Пианист был горбун: музыканты и официанты в подобных заведениях часто имели физические недостатки. Уголовники легко принимали к себе людей с дефектами, которые могли бы смутить клиентов респектабельных ресторанов. Считалось, что, если потереть горб, тебе улыбнется удача, особенно в игре; вокруг казино постоянно ошивались страдальцы, отягощенные этим изъяном, и подставляли спину за деньги.

В 1910 году один приятель привел в “Каво дез Иноссан” танцовщика Мориса Муве. “Погреб освещался красными и зелеными лампами, – вспоминал он. – Это были масляные светильники, их дымные силуэты зловеще косились со стен. Грязный пол был посыпан песком. За грубыми сосновыми столами кучками сидели апаши и резались в покер, держа под рукой обнаженные ножи”. Один из сутенеров схватил свою *poule* (“курочку”, сиречь девку) и исполнил вариацию “жесточкого танца”. Обычно это энергичная пляска под городской фолк, во время которой партнеры шуточно пихают друг друга. Танец в “Каво дез Иноссан” больше походил на жаркую ссору. Женщина умоляла о сочувствии, мужчина ее отталкивал, даже швырял на пол, она снова подползала и с обожанием висла у него на ноге. Пораженный Муве заплатил тому человеку, чтобы он показал ему основные движения, и впоследствии сочинил танец апаш, который во всем мире стал гвоздем программы ночных клубов.

Эмиль Золя окрестил Ле-Аль “чревом Парижа”. Это чрево надо было кормить, для чего и возникли ночные кафе: “О Шьен Ки Фюм” (“У Курящей Собаки”), “О Пер Транкиль” (“У Мирного Хозяина”), “О Пье де Кошон” (“У Свиной Ноги”).

На исходе длинной ночи, после прогулки по трущобам или в поисках “грязцы”, к черни присоединялись светские львы. “Путеводитель по развлечениям” предупреждал, что местный люд может быть не так простодушен, как кажется. “Завсегдатаи поджидают впечатлительных чужаков на лестнице, заставляют накормить ужином, а в конце трапезы испаряются”.

“Народ здесь на редкость пестрый и весьма занятный, – написано далее. – Дама в шикарном вечернем платье может сидеть рядом с работницей или девицей *en cheveux*”. *En cheveux* – “простоволосая” – было презрительным намеком: порядочные женщины никогда не появлялись в обществе без шляпы, даже рядом с Ле-Аль. Один британский писатель, гуляя по Монмартру – не самому аристократическому району Парижа, заметил, что его спутница “привлекала к себе излишнее внимание, оттого что была в вечернем платье и с непокрытой головой”; практически все встретившиеся им женщины носили шляпки: “В Париже для вечернего головного убора вполне хватает полоски бархата с двумя вишенками, но отсутствие такового не выглядит странным только в Опере”.

“У Курящей Собаки” не требовали соблюдать дресс-код. Там было слишком людно, даже в предрассветные часы. “Путеводитель по развлечениям” утверждает, что “в три часа ночи на первом этаже, в маленьких столовых наверху и в отдельных кабинетах ужинает множество народу”. По Джулиану Стриту, “люди засиживались до утра, пели новейшие скабрзные песенки, танцевали, периодически ломали стулья, били бутылки и порой проливали кровь”. Всё это терпели ради бизнеса. Крепкие официанты поддерживали порядок, а если какому-нибудь карманнику или шлюхе удавалось улизнуть, это лишь добавляло остроты ощущениям.

В упомянутых кафе почти все ели “густой, брюнетистый луковый суп” – так его описала корреспондентка “Нью-Йоркера” Дженет Флэннер. Ничто не спасало от похмелья и не восстанавливало либидо лучше, чем этот суп. Он значился в меню всегда. Даже если повар уходил домой, поваренок мог наполнить чашку из кастрюли, кипевшей в глубине печи, положить сверху ломтик подсушенного хлеба, посыпать тертым сыром и подрумянить под грилем.

Некоторые готовили *chabrot*, традиционное средство опохмеления: почти доев суп, разбавляли его красным вином и выхлебывали остатки гренков и лука. Обычай шабро практиковали даже дети, отчего многие французы (например, художник Морис Утрилло) с юных лет становились алкоголиками. А некоторые заявляли, что вино так же полезно для здоровья, как суп. Есть один старинный стишок: “*Après la soupe un coup de vin / C’est un écu de moins au médecin*” – “Тарелку супа кто вином запьет, / Тот у врача монетку сбережет”.

В 1971 году Ле-Аль переехал в безликий, но более чистый комплекс в парижском пригороде Ренжис. На месте рынка разбили парк, под которым скрываются уродливый многоэтажный торговый центр и железнодорожная развязка. Проститутки откочевали на несколько кварталов к востоку, на улицу Сен-Дени. Большинство ресторанов закрылось. Среди оставшихся есть такие, где подают луковый суп, но дух Ле-Аль не пережил материального разрушения, разве что за одним маленьким исключением. Когда еще велось строительство, из вспоротой почвы проросли цветы и овощи. Некоторые виды не выращивались уже целую вечность. Они проклюнулись из семян, рассыпанных за столетия, – призраки старого рынка, с вызовом уцепившиеся за жизнь.

Около десяти вечера настало время снять бульон с огня. Белым он не был, скорее бледно-золотистым, но Эскофье назвал его белым в противоположность тем бархатистым соусам из бульона пополам с кровью, которые служили основой для тушений из кабана или зайца.

Я извлек из кастрюли кости и овощи и выбросил: их аромат остался в бульоне. Его я процедил через глубокий дуршлаг, проложенный изнутри влажным полотенцем. Хотя бульон

казался чистым, на полотенце остался густой осадок. Затем суп, чей объем сократился до трех литров с изначальных пяти, отправился в холодильник, а я – в кровать.

Наутро поверхность супа оказалась покрыта слоем плотного белого жира, как озеро – льдом. Бульон под ним благодаря натуральному костному желатину превратился в золотое желе. Я сломал корку и добавил к тому жиру, который выделился при запекании костей. Застывший жир незаменим, когда надо смазать *côte du boeuf* (говяжьё корейку) или приготовить идеальный запеченный картофель, снаружи хрусткий, а внутри той консистенции, которую французы называют *fondant* – “тающий”. Как были правы сельские повара, хранившие субпродукты. *Sot-l’y-laisse* – глупец, кто их выбросит.

Желе из бульона можно было подавать как есть, холодным: нарезать на кусочки, обложить полосками сырых овощей и посыпать свежей зеленью. Но я зашел уже достаточно далеко и не собирался сдаваться перед последним препятствием.

Я поставил кастрюлю на низкий огонь и стал смотреть, как желе растворилось и возник водоворотик желтого консоме, поблескивающий остатками жира. На часах было девять утра. Значит, мы вполне могли рассчитывать на *soupe à l’oignon* к обеду.

Я измельчил полкило белого лука в кухонном комбайне, получилась полная миска прозрачных хлопьев. Вдвое меньший объем несоленого сливочного масла я растопил в чугунной кастрюле, покрытой оранжевой эмалью, из набора *Le Creuset* – “порше” кухонной утвари. Затем в топленое масло добавил лук и ложку сахара, чтобы ускорить карамелизацию. Через сорок минут на низком огне лук стал темно-золотым. Я удалил излишек масла, влил стакан коньяка, дал спирту выпариться и вмешал полную ложку муки. Сочетание муки и масла образует основу любого густого супа.

Когда смесь приобрела коричневый цвет, я медленно влил прозрачный бульон и размешал, чтобы не было комков. Получился мутноватый, но по-прежнему золотой суп. При помешивании было видно, что под жидкостью достаточно много лука, но не одна гуща, как делают в некоторых кафе.

Как только суп начал закипать, я взял штук десять кусочков хлеба трехдневной давности и поставил в слабо разогретую духовку подсушиваться. Старый хлеб – еще один продукт, который выбросит только глупец. Свежий хлеб безнадежно испортит луковый суп: снизу ломтик размякнет, а сверху к нему желтой резиной приклеится сыр.

И наконец, последние штрихи: размешать в супе горсть сыра грюйер, а следом тонко нарезанный сырой лук. В отличие от прочих добавок, из которых худшая – яйцо, взбитое с портвейном, сыр и лук напоминают небу о первоначальном вкусе главных ингредиентов.

Я наполнил супом глубокие чашки, положил в каждую кусочек подсушенного хлеба, сбрызнул (но не “полил”) топленным маслом, в котором томился лук, щедро посыпал тертым грюйером и поставил под гриль, но не слишком высоко, иначе сыр пригорел бы, не успев расплавиться.

По кухне распространился аромат жареного сыра, один из самых соблазнительных запахов в мире. Когда сыр приобрел коричневый оттенок, я вынул чашки и поставил их на поднос. На этом этапе во французских домах кричат: “*À table!*” – “За стол!” Но в тот раз я обратился к своим англосаксонским корням и возвестил: “*Soup’s on!*” – “Суп готов!”

Стоил ли он тех трудов? В общем-то всем понравилось. Мари-Доминик, Луиза и я уничтожили три литра супа до капли, по две больших чашки каждый.

Превзошел ли я версию кафе “О Пье де Кошон”? Да, и с блеском. Вкус был настолько богатый, что мы смаковали каждую ложку. Если можно жевать жидкость, то именно это мы и делали.

Но при всем богатстве вкуса – какая нелепость потратить два дня на приготовление! Два дня я прожил как помощник повара сто лет назад: запекал, варил, процеживал, снимал

пену, падал в кровать, а наутро все начиналось по новой. Я сам так захотел, поэтому получил удовольствие. Но если бы у меня не было выбора? Есть множество других способов провести время.

Ни один нормальный повар не откажется от продукта из упаковки, если его нельзя отличить от свежего. Роберт Кэрриер, знаменитый английский автор книг о еде, в частности книги «Величайшие блюда мира», утверждал, что сок консервированных ананасов неотличим по вкусу и консистенции от свежесобранного. Если у вас нет возможности приготовить свежесобранный горох, то гораздо лучше использовать замороженный продукт, потому что при заморозке сахар не превращается в крахмал. Элис Б. Токлас, самый строгий традиционалист, стала хоть и запоздалым, но восторженным поклонником американских смесей для выпечки, правда, ввела свои «поправки». Фунтовый кекс «Бетти Крокер»<sup>51</sup> она украсила глазурью из ликера «Драмбуи».

В воспоминаниях Эскофье об армейской службе я вычитал одну малоизвестную подробность. Когда пруссаки осадили Мец, он прочесал весь город в поисках продовольствия. Собрал птичник – уток, кур, гусей, индюков, добыл козу и овцу, двадцать килограммов соли и четыре больших банки сливового джема, который использовал как подсластитель, когда кончился сахар.

С 1795 года французская армия предпринимала различные попытки усовершенствовать способ хранения продуктов, но лучшим вариантом оставались стеклянные банки. Эскофье узнал, что прусские солдаты едят консервы, приготовленные по технологии барона Юстуса фон Либиха, химика и нутрициониста-новатора. Эскофье конфисковал все, что смог найти, в частности сардины и тунца в масле. «Это была счастливая мысль, – писал он, – мои офицеры не жаловались, ведь они и так питались лучше всех в штабе». По окончании войны Эскофье поддерживал развитие консервного производства и всегда держал баночные и бутылочные консервы в отелях и ресторанах.

Фон Либих изобрел также мясной экстракт и порошковый бульон, который надо было разводить горячей водой. Несомненно, Эскофье эти продукты были известны. Можно предположить, что он задействовал их в полевой кухне и во время осады. Лучший шеф-повар своего времени, более того, автор книги о высокой кухне... использовал бульонные кубики?

---

<sup>51</sup> Рекламный образ и бренд корпорации «Дженерал Миллз», под которым выпускаются полуфабрикаты для выпечки и книги рецептов.

## Глава 19

### Сначала добудьте анчоусов

*Каким лакомством казались шестьдесят лет назад мне, школьнику со здоровым аппетитом, мясные консервы, которые подавались к завтраку в старом ултширском доме моей бабушки. В аккуратных белых горшочках под корочкой желтого масла скрывалось пряное угощение: ветчина, говядина или язык, плод трудов второй или третьей помощницы кухарки...*

*Горшечник*<sup>52</sup>

Когда планируешь большой пир, легко забыть о том, как важны мелочи. В аристократических домах дворецкие обходят столы, накрытые к званому ужину, с линейкой в руках, следя, чтобы ножи, вилки и ложки, стаканы и тарелки находились строго на одном расстоянии друг от друга, чтобы салфетки были сложены одинаково и по правилам, чтобы на винных бокалах не было ни единого пятнышка.

Мне приходилось наблюдать этот процесс, и каждый раз я представлял себе священника, заботливо расставляющего предметы в алтаре перед мессой. В мелочах не только дьявол, они имеют и сакральный смысл: досконально соблюдая ритуал, мы проявляем свое почтение.

В 1970-е годы, когда я жил в английском графстве Саффолк, в деревне, я планировал свои поездки в Лондон так, чтобы уехать домой четырехчасовым поездом: только там подавали послеполуденный чай.

Для этой цели Британские железные дороги выделили специальный вагон-ресторан, весьма заслуженный, судя по лысынам на плюшевой обивке сидений, зазубренным краям лакированных столешниц, потускневшим за десятки лет латунным деталям. Даже короткий жилет официанта, пошитый из беленого льна, истерся от того, что его слишком часто крахмалили и гладили. Когда вагон переведут на путь, ведущий в забвение, уйдет и традиция послеполуденного чаепития, и ее сменит скучный бар, где предлагается наскоро перекусить стоя. Тем важнее нам показалось исполнить ритуал, пока возможно.

В более галантные времена чаепитие было не столько трапезой, сколько ритуалом, почти священнодействием, как причастие. Ресторан нашего поезда строго соблюдал все формальности. За несколько минут до отправления появлялся единственный официант и спрашивал каждого пассажира: “Вы будете пить чай?” Тех, кто отказывался, вежливо выпроваживали. Остальным приносили чашки из толстого фарфора, блюдца, тарелки и ложки – все старое и блеклое от длительного использования. На каждый стол ставили сахарницу и молочник. И в тот момент, когда поезд плавно удалялся от станции, официант выкатывал тележку с гигантским металлическим чайником и наполнял чашки.

Затем следовало угощение.

Сперва появлялась корзинка белого и цельнозернового хлеба с корочкой, нарезанного по диагонали и намазанного маслом. Каждый брал себе по кусочку того и другого сорта. Взять два одинаковых куска считалось неприличным излишеством. Потом приносили кекс с изюмом, но те, кто выбрал хлеб, как правило, отказывались: берегли аппетит для следующей перемены – сладких чайных булочек. Их подавали разрезанными надвое и подсушенными, с маслом.

---

<sup>52</sup> Псевдоним автора брошюры о приготовлении консервов в глиняной посуде: *A Potter. Pottery: Home Made Potted Foods, Meat and Fish Pastes, Savoury Butters and others. London: The Wine and Food Society, 1946.* В 40–50-е годы брошюра выдавалась каждому новому члену лондонского Общества вина и еды. Настоящий автор – майор Мэтью Коннолли, известный исследователь моллюсков, а также знаток консервирования продуктов.

Верхние половинки, облитые сахарной глазурью, были вкуснее нижних, но каждый честно брал две разных.

В заключение официант возвращался с корзинкой бутербродов.

Как описать британский бутерброд?

Возможно, где-нибудь на Уайтхолле<sup>53</sup> хранится руководство времен королевы Виктории, где написано, как приготовить сэндвич, известный под названием “круг” (*round*), хотя делается он исключительно квадратным.

Сэндвич состоит из двух ломтиков мягкого белого хлеба с обрезанной коркой. Тонкий слой масла не дает хлебу намокнуть от начинки. Обычно ею служит огурец (без кожуры, но с семенами), нарезанный тонкими лепестками, обсушенный на льняном полотенце и слегка посыпанный белым перцем. Сэндвичи с огурцом – критерий успеха чаепития. В лучших домах повара режут их на полоски идеального размера, чтобы можно было сунуть в рот целиком. В 1948 году королева Мария пригласила в Букингемский дворец кинорежиссера Теренса Янга поговорить о его первом, загадочном фильме “Коридор зеркал”. Сам разговор мало запомнился Янгу, зато он не мог забыть угощение: “Какие там были сэндвичи с огурцом! Милый мой! Тонкие, как лезвие бритвы”.

Сэндвичи в четырехчасовом поезде, отходящем с вокзала Ливерпуль-стрит, уступали королевскому образцу, но были достаточно тонкими. Начинки не менялись никогда: непременно огурец, кресс-салат, яичный салат и паштет из анчоусов. Сэндвичи подавались разрезанными на четвертинки по диагонали. Все знали, что каждому полагается по четыре таких треугольника с разными начинками. Представьте мое удивление, когда однажды при появлении корзинки пассажир напротив, с которым я совершенно не был знаком, сказал: “О! Рыбный паштет! Мой любимый” – и взял *четыре треугольника с рыбным паштетом!*

Время остановилось. Мой сосед, тоже незнакомец, повернулся ко мне, а я к нему. Наши взгляды встретились. Мы одновременно вздернули брови. Ну и ну!

Вот тогда я понял, что становлюсь англичанином. Но в глубине души я понимал нашего жадного спутника. Мне тоже нравился паштет из анчоусов.

Американцы росли на сэндвичах с арахисовым маслом и джемом. В Европе и колониях о такой смеси не слыхивали. Изредка мы ели сладкие сэндвичи: белый хлеб с маслом и сахаром, а в особых случаях с разноцветной непарелью, мелким драже, которое у нас называлось “сотни-и-тысячи”. Но чаще они прослаивались аппетитными паштетами из ветчины, рыбы, креветок, плавленого сыра, а иногда черной замазкой веджимайт – дрожжевым экстрактом, аналогичным британскому мармайту. Веджимайт похож на солидол и обладает таким соленым вкусом, что вы истекаете слюной, как блаухаунд, зато в нем полно витамина В. Многие австралийцы неизменно ставили веджимайт на стол рядом с перцем и солью.

Сейчас паштет из анчоусов продается в тубиках, но я еще застал стеклянные баночки с желтыми металлическими крышками, немного напоминавшие по форме бочонок. Мне нравились тосты с маслом и паштетом, особенно когда их нарезали на полоски (британцы называют их “солдатики”) и макали в вареное яйцо.

В Австралии не знали, что такое сами анчоусы, но паштет из них был в моде, как все вещи британского производства, по умолчанию превосходившие любой отечественный продукт. В данном случае образцом служили консервы в горшочках: готовое мясо или рыба, перемолотые с перцем, солью и пряными травами; их плотно укладывали в фарфоровые горшочки, которые сверху запечатывали топленным маслом, чтобы сохранить свежесть паштета.

Переехав в Англию, я стал искать паштет из анчоусов, но скоро обнаружил прекрасную замену ему. В 1828 году предприимчивый бакалейщик по имени Джон Осборн изобрел особый паштет для питания колониальных войск. Он был твердый, остро-соленый и расфасован по

---

<sup>53</sup> Улица в Лондоне, на которой сосредоточены правительственные здания.

таким же белым фарфоровым горшком, как домашние мясные консервы. На крышке стояла торговая марка: “*Patum Peperium*”, черными буквами. Звучит как латинский эквивалент “перченого паштета”, хотя в действительности эти слова ничего не значат ни на одном языке. В итоге паштет стал известен под вымышленным названием “Услада джентльмена”.

Первый горшочек я купил в лучшей бакалее Лондона “Фортнем-энд-Мэйсон”. Тогда их продавцы еще носили фраки и брюки в полоску, как у шафера на традиционной свадьбе. Тем не менее у меня приняли деньги, не требуя доказательств, что я джентльмен, и я ретировался с легким чувством вины, как будто что-то украл.

С тех пор “*Patum Peperium*” всегда стояла у меня на столе. Я мазал паштет на тосты, подмешивал в тушения, готовил с ним закуски к коктейлям. Если говорить о моем званом обеде, то нельзя придумать закуски лучше, чем канапе из тоста, смазанного “*Patum Peperium*”, с половинкой крутого перепелиного яйца. Признанный следопыт, журнал “Нью-Йоркер” недавно назвал “Усладу джентльмена” “пикантным паштетом из анчоусов, который готовят по секретному рецепту на фабрике в английской деревне Элснем”. Боюсь, это не совсем так. В эпоху свободного доступа к информации его рецепт легко найти в интернете (и в подборке, завершающей эту книгу).

Именно из-за моей слабости к анчоусному пашкету мы с моим приятелем Кристофером однажды оказались на вокзале города Перпиньян, далеко на юго-западе Франции; платформу у нас под ногами украшали большие белые буквы: “Центр Вселенной”.

Высоко на стене фотография: Сальвадор Дали и Галя шествуют по этой самой платформе, они едут в Париж из Испании с грузом свежих безумств. Дали, не управлявший ни одним плавсредством сложнее лодки, одет в белоснежную форму адмирала испанского флота – привилегия, данная ему диктатором Франко, которым Дали экстравагантно восхищался.

В автобиографии художник утверждает, что 19 сентября 1963 года на перпиньянском вокзале он испытал “нечто вроде космогонического экстаза” с мощными сексуальными обертонами. Исследователи предполагают, что речь идет о богатырской эрекции и, возможно, последовавшем за ней самопроизвольном оргазме. Дали таких подробностей не сообщает.

Самые оригинальные идеи всегда приходят мне на вокзале Перпиньяна, пока Галя договаривается о перевозке картин поездом. Прибытие в Перпиньян отмечает настоящая умственная эякуляция, здесь я достигаю наивысшего пика умозрений. 19 сентября я испытал род экстаза, который имел космогоническую природу и был сильнее всех предыдущих. Мне ясно привиделось устройство Вселенной.

Свое видение Дали воплотил в картине “Мистика вокзала Перпиньяна” 1965 года, где он сам буквально вознесен на небеса силой этого откровения. Непревзойденные французские чиновники увековечили событие надписью на платформе: “Центр Вселенной”. Невозможно представить себе подобное на Чаринг-Кросс или Центральном вокзале Нью-Йорка.

На юго-западной окраине, почти на границе с Испанией, сама местность провоцирует эротическое возбуждение, в особенности когда по ней пролегает железная дорога. В августе 1999 года искусствовед Катрин Милле объездила окрестности со своим мужем, писателем Жаком Анриком. Ее главной целью было посещение могилы Вальтера Беньямина, автора важного эссе “Произведение искусства в эпоху его технической воспроизводимости”, бежавшего сюда от нацистов и покончившего с собой в 1940 году.

После выхода ее бестселлера “Сексуальная жизнь Катрин М.” выяснилось, что она не только признанный художественный критик и издатель влиятельного ежемесячного журнала, но и неутомимый сексуальный спортсмен, завсегда парижских клубов, где практикуется групповой секс. Кроме того, ей нравилось раздеваться на открытом воздухе и в таком виде

фотографироваться. У надгробия Вальтера Беньямина она позировала обнаженной, а Жак Анрик фотографировал. Потом они отправились на станцию Портбоу, где под рев проносащего мимо экспресса на Барселону Катрин широко распахнула полы платья, чтобы промелькнувшие в окнах пассажиры гадали, действительно ли под платьем ничего нет. Анрик поймал на пленку и этот момент.

Сексуальные игры Милле безобидны и в общем-то обладают своим очарованием, как и сама эта дама. Не говоря уже о том, что служат остроумным комментарием к эссе Беньямина, в котором он рассуждает о влиянии фотографии на природу искусства. Реальная или художественная нагота как средство коммуникации не чужда культуре современных французских интеллектуалов. Нед Рорем, представляясь Бенджамину Бриттену, также композитору и также гею, выслал ему автопортрет, на котором изобразил себя полуобнаженным. Когда это стало общеизвестно, люди, желавшие познакомиться с Роремом, в том числе женщины, забрасывали его такими же фото, пока он не удалил свой адрес из телефонной книги. Другой случай: графиня Мари-Лор де Ноай, покровительница Ман Рэя, Луиса Бунюэля и того же Рорема, решила выказать неодобрение одному из своих протеже, с ее точки зрения, неудачно выбравшему невесту. Она спокойно вышла из гостиной (это было в ее особняке на площади Соединенных Штатов), а через несколько минут появилась в дверном проеме нагая. Помедлив мгновение, она снова исчезла и вернулась полностью одетой. «Я просто хотела, чтобы вы знали, как выглядит настоящая француженка», – заявила она смущенной паре.

Если бы какой-нибудь представитель интеллектуальной богемы, оказавшись тем утром в Перпиньяне, повторил демонстративные жесты графини или Катрин Милле, мы с Кристофером, скорее всего, их бы не заметили. Нам пришлось бегом пробежать четыре платформы, чтобы успеть на почтовый поезд. Через полчаса он привез нас в Коллиур, французский центр анчоусной промышленности.

Одно время Кристофер жил неподалеку и сохранил прекрасные воспоминания о гостеприимных хозяевах, местном вине, кухне и, конечно, анчоусах. И все же, стоило мне вскочить в поезд, как передо мной открылась вся нелепость нашей экспедиции. Ехать семь часов на другой конец страны, чтобы узнать, откуда берется паштет из анчоусов? Не менее странно, чем наряжаться в адмиральский мундир или позировать нагишом перед целым поездом туристов. Похоже, историческая Каталония, охватывающая наряду с прочими городами Барселону с испанской стороны, а с французской – Коллиур и Перпиньян, провоцирует подобные эксцессы.

О Коллиуре я был наслышан. В книге Марка Курлански «Всеобщая история соли» он описан как оживленный городок, жители которого с мая по октябрь ежедневно садятся в ярко выкрашенные лодки-каталаны и плывут ловить анчоусов. Пойманных рыбок разделяют вручную и засаливают в деревянных бочонках. Остаток года коллиурцы выращивают виноград и терпеливо ждут, когда просолятся анчоусы.

Но в ту декабрьскую пятницу Коллиур выглядел апатично, даже с оттенком безысходности. Такси у вокзала не было, и мы покатали сумки по улице, спускавшейся к центру города. По дороге мы прошли мимо арены для боя быков, хотя она вряд ли заслуживала свое название: всего лишь несколько открытых рядов для зрителей за непрочным металлическим щитом. В любом случае ее закрыли на неограниченный срок, ведь каталонское правительство запретило корриду – не из сострадания к быкам и лошадям, а чтобы пойти навстречу расшумевшимся защитникам прав животных.

Дальше главная дорога в город была разрыта для замены канализационных труб и асфальта, пришлось пробираться между экскаваторами и бульдозерами. Было около полудня, но ни одного рабочего мы не увидели – они появились только в понедельник.

Через десять минут мы вышли к Средиземному морю.

– Не припомню здесь такой тишины, – сказал Крис, оглядываясь кругом на пустой набережной.

С одной стороны живописной бухты стояла башня, точь-в-точь картинка из книги про пиратов. Океан под ней был недвижим, только низкий прибой шелестел по гальке. По другую сторону бухты громоздилась осыпающаяся каменная крепость – королевский замок, глядевший зловеще, как испанская инквизиция. И никаких разноцветных каталанов на берегу. Что же касается виноделия, тема исчерпывалась парой кафе, где местные жители, сгрудившись вокруг кувшинов с вином, изучали результаты лотерей.

Поболтав с администратором своего отеля, мы узнали, в чем дело. Последние три года Коллиур находится в упадке. Одно время главным магнитом для туристов в этом регионе надеялся стать Перпиньян, но сейчас интерес неумолимо уходит за границу, в Барселону – общепризнанный центр туризма и торговли. Вдобавок Евросоюз урезал количество дней, когда коллиурским рыбакам разрешена ловля анчоусов. Но основная проблема – в самих анчоусах. Несколько лет они кишели почти у берега, а потом из опаски променяли французские воды на североафриканские, и в следующем году французы ели по большей части алжирскую рыбу.

От некогда процветавшего флота осталось лишь небольшое число лодок, и сохранился один консервный завод, которым с 1903 года управляет семья Декло. Мы не спеша поднялись по безлюдным улицам к ним в контору, мимо гостевых домов, в которых каждый ставень был наглухо закрыт. Кафе, рестораны и даже аптеки были заперты на зиму со всей мебелью, на окнах стояли стальные решетки.

Мадам Декло тепло приветствовала нас в холодном, но безукоризненно чистом магазинчике, отделанном белой плиткой, и провела в большую соседнюю комнату, где был устроен музей анчоусной торговли. Летом женщины демонстрировали, как разделявать рыбок с помощью единственного достаточно тонкого инструмента, способного извлечь крохотные кости, – пальцев. Мы же, за отсутствием свежих анчоусов, задумчиво постояли перед деревянными бочками высотой нам по пояс, где зрела готовая рыба.

Потом мы смотрели фильм о былой славе Коллиура и медитировали у рядов красочных, но уже начавших ржаветь банок, оставленных на память об упаковщиках, которые вышли из дела. Появился Франсуа, муж хозяйки, одетый в выцветший джинсовый комбинезон. Он водил нас по своей галерее, посвященной анчоусному промыслу. Картины, изображавшие стаи каталанов на галечном пляже, были по большей части любительскими, но одна работа принадлежала самому знаменитому каталонцу из всех. Маленький и странный рисунок муравья с залихватской подписью: “*Dali*”. Муравей? Ничего удивительного, сказал Кристофер. У Дали муравьи символизируют смерть и распад. В детстве его травмировал вид мертвой летучей мыши, кишащей муравьями. Возможно, этот его муравей был ехидным комментарием по поводу заката и упадка Коллиура.

Бродя по мавзолею анчоусной промышленности, я думал об одном: “Как жаль, что гарум вышел из моды”.

Вряд ли кто-то из коллиурцев знает, что такое гарум, но в античности этот кусочек Средиземноморья был основным местом его производства. Универсальный соус гарум – обязательный ингредиент греческих и римских блюд. Богатый белками, минералами, аминокислотами, витамином В, содержащий природный глутамат натрия (усилитель вкуса), гарум подходил к любому кушанью. Его клали в мясные и рыбные блюда и даже десерты, смешивали с вином и водой – и для утоления жажды, и в медицинских целях. Люди свято верили, что гарум излечивает дизентерию, запор, понос и нарывы, а также избавляет от веснушек, волос на теле и даже лечит собачьи укусы.

Трудно поверить, но гарум делали так: рыбы внутренности или целых рыб солили, укладывали в цистерны и оставляли под открытым небом на много недель. Смерд от зреющего гарума мог повредить здоровью, но жидкость, которой через несколько месяцев наполнялись

цистерны, была чистой, золотистой, душистой и сладко-соленой на вкус. Вустерский соус, “*Ratum Peperium*”, веджимайт и вьетнамский рыбный соус нюок мам – все они ведут свое происхождение от гарума.

Особенно ценился испанский гарум, перебродивший под солнцем Каталонии. Веретенообразные глиняные сосуды с соусом развозили из таких портов, как Коллиур, во все уголки Римской империи. Как знать, может, гарум и сейчас нашел бы свою нишу на рынке. Сразу и снадобье, и кетчуп, и моеющее средство; натуральный, вегетарианский, без глютена и ГМО – это был бы идеальный продукт XXI века. “Его используют тысячи семей. Никакой химии. Должен быть в каждом доме”. Однако не сомневаюсь, у Евросоюза найдется сотня предписаний, которые сделают производство гарума незаконным и едва ли не уголовщиной.

Нагруженные образцами продукции Декло и мучимые жаждой, мы с Крисом зашли в отель и выложили гостинцы.

– Вы уже побывали на рождественской ярмарке? – спросил администратор. – Сходите обязательно. Это в замке.

До ужина делать было особенно нечего, и мы поднялись к осыпающейся громаде королевского замка. Громада эта неоднократно перестраивалась, обрастала новыми укреплениями, но с тех пор как в 673 году ее осадил король вестготов Вамба, не видела ничего, кроме горя. В новейший период истории она стала тюрьмой для беженцев из Испании, где в 1930-е годы шла гражданская война, и для противников пронацистского режима Виши во Вторую мировую. Сегодня здесь находится центр подготовки спецназа, и понятно почему: в укромных нишах, подземных темницах, на узких и темных винтовых лестницах вы заметите человека в балаклаве не раньше, чем он полоснет вас по горлу.

Горожане, махнув рукой на средневековую угрюмость, наводнили замок рождественским весе льем. Бывшие камеры пыток и казематы превратились в ярко освещенные лавочки, торговцы зазывали попробовать фуа-гра, мед, пряники, варенье, сыр – но, как ни странно, ничего похожего на анчоусы. В более просторных помещениях устроили бары, где столами служили бочки, а на полках теснились бутылки. Наконец-то нам выпал шанс продегустировать местное вино. Правда, большая его часть была произведена по другую сторону границы – в Испании. К счастью, виноторговцы последовали щедрой испанской традиции: все бутылки, выставленные на бочках, были откупорены, и официантки подливали вино без промедления.

Нетвердой походкой мы вышли во внутренний двор. Над нами высились древние крепостные стены. Иллюзия Средневековья дополнялась тем, что по двору, хрипло гогоча, кружило стадо гусей. У стены стояли два сонных ослика, оседланных, чтобы катать детей. Какого-то робкого маленького мальчика как раз хотели посадить в седло, но в этот миг один из осликов шумно испражнился. Ребенок в ужасе заревел, когда из-под хвоста животного повалились глянцевиные комья; не исключено, что первое знакомство с пищеварительной системой лошадиных напугало его на всю жизнь.

Конечно, с точки зрения географии мы по-прежнему находились во Франции, но все вокруг дышало Испанией. И хотя сотни километров к югу отделяли нас от равнин и ветряных мельниц Ламанчи, в этот двор вполне мог бы въехать Дон Кихот на костлявом Росинанте, а за ним трусил бы Санчо на осле. Введенному в заблуждение идальго замок показался бы дворцом, покупатели – толпой прекрасных дам и благородных кавалеров в пышных придворных нарядах. Наверное, то же самое чувствовали люди, которые взбирались по узким каменным лестницам и разглядывали ярко освещенные витрины магазинов. Они великолепно проводили время.

Провинциальные города похожи друг на друга. У нас в Австралии с таким же нетерпением ждут ежегодной сельскохозяйственной выставки, где стоят лотки со всякой всячиной, дают награды за самый вкусный домашний джем или выбирают лучший среди кривобоких

пирогов. Но главное – передвижные аттракционы. Я заплатил шесть пенсов, чтобы поглазеть на маленького двухголового теленка, плававшего в банке с желтой жидкостью, и пялился, краснея, на вибрирующие белые тела женщины средних лет, исполнявшей смутное подобие танца живота, чтобы заманить наших отцов и дядьев на более сексуальное шоу, которое давалось “только за закрытыми дверями”.

– Чего им не хватает, так это аттракционов, – сказал я Крису. – Поезда-призрака и танца живота. Здесь бы стало повеселее.

Крис указал на ворота.

– Может быть, это как раз оно и есть.

С десяток пожилых мужчин и женщин в традиционной каталонской одежде, выцветших черных костюмах и платьях, столпились вокруг фисгармонии. Под свист и хрип проснувшегося инструмента они запели более-менее в унисон, но практически не меняя тона. Нас угощали местными рождественскими гимнами. – Каталонская музыка тяготеет к монотонности, – как бы извиняясь, объяснил Крис.

В этот момент хор затянул особенно тоскливую ноту. Гуси одобрительно заголосили. Певцы испепелили их взглядом, не переставая гудеть. Мы с Крисом рассмеялись. Сюрреализм выростал вокруг нас, как невидимые сугробы. Я поднял глаза на крепостные стены: меня бы не удивило явление нагой Катрин Милле в резиновых сапогах и садовых перчатках. Но увидел я человека в белом, пристально глядевшего вниз. Не адмиральский ли это мундир? Неужели вернулся великий каталонец – пообщаться с тенями далеких анчоусов, навестить тетушку или в надежде на еще один трансцендентальный опыт в поезде? *Hola*, дон Сальвадор!

## Глава 20

### Сначала добудьте кофе

*Люблю я кофе!  
Люблю я кофе сладкий и горячий.  
И носа никому совать не дам  
В мой котелок.*

#### **Старый блюз**

Кофе, кофе, кофе. Как ты мил моему сердцу! Давайте посчитаем. “Нескафе” на заре, пьется из кружки с дурацким рисунком; половина кофе на половину молока, сахар едва размешан и глотается залпом – топливо для утренней работы. Или *crème* в кафе на углу бульвара Сен-Жермен: кипящее молоко вливают в чернильный *express*, черный и белый превращаются в бежевый, вода в вино.

Днем – *café allongé*, “растянутый кофе”, который вместо молока доливают горячей водой; для меня, австралийца, получается совсем *как дома*. Или мой любимый *noisette* – скромный эспрессо плюс капля молока, оскверненная невинность. В Италии его называют *macchiato*, “запятнанный”. Не забудем классический эспрессо. В дождливый день я прихлебываю его у стойки, впереди выступает из хмари высокий призрак Эйфелевой башни, мой сосед компанейски подталкивает ко мне сахарницу и снова утыкается в мятые страницы Бориса Виана.

Интернациональный язык кофе. Кофе в индийских и китайских ресторанах – такая гадость, словно это возмездие за колониализм и опиумные войны. Голландский “Дауве Эгбертс”, мягкий и нежный, его хочется пить чашка за чашкой. Турецкий – кофе, сахар, вода, крепкий, вязкий, хрустящий на зубах – жидкая конфета. Конечно же, итальянский эспрессо – кадиллак кофейных сортов! Нет, не кадиллак. Порше. Коричнево-черная кровь богов под пенкой настолько плотной, что можно сыпать на нее сахар из бумажного рожка раздватричетырепять! секунд, прежде чем кофе проглотит сладкую пирамидку. Кофе не столько пьют, сколько вдыхают. А кофеиновый удар, от которого у вас дрожат нервы и звенит в ушах!

Как насчет американского кофе? Помню неодобрительный взгляд в ответ на мою просьбу принести “белый кофе”<sup>54</sup> (это был мой первый визит в Америку) и любезное уточнение: “А, вы имеете в виду обычный кофе”. У французского официанта такое же замешательство вызвало понятие “кофе со льдом”. Лед и кофе? В то время подобное извращение было непредставимо. Но теперь это нормальная и повсеместно доступная вещь, спасибо “Старбаксу” и его ледяному фраппучино – капучино, в который подмешаны ваниль, фундук и карамель, кофе-трансвестит, робеющий признать, чем он является на самом деле: молочным коктейлем.

А теперь кофе по-ирландски. Святые небеса! Это особенная вещь. Кофе, сахар и виски в белом ошейнике из круто взбитых сливок. Такое причастие и мертвого поднимет. Нечто трансцендентное, я мог бы поклясться, что это изобретение Ватикана. На самом же деле рецепт придумали в ирландском аэропорту “Шаннон” как бодрящий напиток для измотанных пассажиров первых трансатлантических рейсов без герметизации и отопления. Четыре группы пищевых продуктов в одном стакане: сахар, кофеин, алкоголь и жиры, в подогретом виде, чтобы ускорить их движение по замерзшему телу, чающему воскрешения.

Кофе, кофе, кофе. Не бывает плохой чашки кофе, бывают не очень хорошие.

Конечно, за исключением кофе без кофеина. Он – само разочарование. Бросок мимо цели; мячик, докатившийся до лунки и *почти* упавший в нее; явно поддельный оргазм; десятая страница детектива, на которой вы понимаете, что уже его читали. Пить кофе без кофеина –

<sup>54</sup> Во многих англоязычных странах, кроме Америки, так называют кофе с молоком и сахаром.

все равно что заползть в неприбранную постель; не найти парного носка; заказать пиццу без ананаса, а получить с ананасом. Это кофе, который Не Смог, который Мог Бы Быть, кофе Не По Мне. Без кофеина? А я говорю, это чушь и катись он к дьяволу.

В тот раз Борис ждал меня в “Ля Ромри”, гибриде кафе, ресторана и бара. По виду – карибское бунгало, место которому на пляже в Барбадосе. В реальности оно стоит на оживленном перекрестке, где от бульвара Сен-Жермен отходит улица Фур. В погожую субботу после полудня это одно из самых модных заведений Левого берега, идеальная позиция для наблюдения за людьми. Но в среду, сырым февральским утром, кроме нас, не было почти никого.

– Что вы читаете?

Борис поднял узкую книгу в мягкой белой обложке: “789 неологизмов Жака Лакана”.

– Ну и как?

– Захватывающе. Не терпится узнать, чем все закончится.

– Я работаю над кофе, – сообщил я Борису.

– Зачем?

– Ну, по традиции...

– Неужели вы думаете, что в конце званого обеда кто-нибудь обходит гостей с кофейником?

Борис прикрыл книгу, заложив страницу пальцем.

– Вы же были на французских обедах. Если дело происходит в ресторане, под занавес официанты расходятся по домам, двое оставшихся только убирают со стола и приносят счет. А если дома, никто не станет пить крепкий кофе на ночь, тем более доставлять хозяевам лишние хлопоты. Из восьми гостей как минимум один задремлет в кресле. Другой сбежит домой пораньше, жалуясь на головную боль, а на самом деле, чтобы посмотреть серию “Безумцев”. Еще трое напьются, двое из них будут спорить из-за политики. Хотя бы одна парочка выйдет на балкон: либо поперекаться, если это супруги, либо обменяться телефонами, если нет. Или даже если да.

Дома я навел справки. Как всегда, Борис оказался прав. Кофе не был обязательной частью классической трапезы. В роскошных домах и поместьях гости вставали из-за стола после десерта и переходили в гостиную. Иногда хозяйка уводила только женщин, а мужчины оставались, чтобы выкурить сигару, выпить портвейна (непреренно пуская графин справа налево, даже если кому-то приходилось ждать полный круг), позлословить об отсутствующих знакомых или посмеяться скабресным шуткам. В общем, до кофе не доходило.

То же самое на банкете в ресторане. Некоторые образцы меню в “Кулинарном путеводителе” Эскофье завершаются *café turc* (кофе по-турецки) или *café double* (подобие эспresso, в кофейной чашечке, так называемой *demi-tasse*). Но чаще подавались ликеры, портвейн или бренди с птифурами: маленькими пирожными, печеньями, засахаренными фруктами или шоколадными конфетами – впоследствии эту идею развили, и в некоторых ресторанах стали предлагать сборный десерт *café gourmand*: эспresso и тарелку миниатюрных сладостей.

Первыми добавили в кофе молоко венские монахи в XVII веке. Кофе турецкой заварки показался им слишком крепким, и они стали смешивать его с медом и молоком. Этот способ распространился не сразу. Кофе был слишком дорог, чтобы его разбавлять, хотя нередко “корректировался” каплей коньяка. “Кофе без коньяка – как секс без любви”, – утверждал Сэмюэл Беккетт.

*Café au lait* обрел популярность в Западной Европе, когда женщины, которым не разрешалось посещать кофейни, принялись варить его дома и тоже решили смягчить его вкус. По этой причине кофе с молоком стали считать женским вариантом. В середине XIX века во французских кафе его подавали по запросу, однако пуристы жаловались, что это открывает женщинам доступ в мужскую культуру.

Во время осады Парижа в 1871 году аббат Сент-Андре заметил, как недостаток молока и кофе подействовал на “любителей *café au lait*”, которые имели привычку засиживаться в кафе на новых османовских бульварах, флиртуя и сплетничая. “Они думали, что кофе больше не появится, – с удовлетворением писал аббат, – и были вынуждены искать ему замену; сдаётся мне, это им нисколько не повредило”. Истощив запас кофе, люди стали пить за завтраком горячее молоко. Когда же кофе вернулся, стандартным утренним напитком сделалась кофейно-молочная смесь – *café crème*. Французы до сих пор следуют этому правилу: никто не пьёт *café crème* после полудня.

Мода на итальянский эспрессо ненадолго охватила Францию в 1950-е годы. Кафе закупили эспрессо-машины, но варили в них такой же кофе, как обычно. Пар из крана подогревал молоко, но не так сильно, чтобы образовалась правильная пенка. Итальянец, желающий выпить настоящего капучино во Франции, обречен на долгие поиски.

В духе прочих типично французских странностей некоторые кафе периода нацистской оккупации предлагали на выбор кофе в чашке или в низком, широком стакане из толстого стекла. Одна сцена из романа Симоны де Бовуар “Гостья” описывает тот момент, когда могла произойти смена вкусов и обычаев. Женщина и двое мужчин (вероятные прототипы – сама де Бовуар, Сартр и Камю) сидят в кафе и спорят, какой кофе стынет быстрее, в стакане или в чашке. Один из героев, доказывает, что в стакане больше площадь испарения; другой настаивает: фарфор – лучший изолятор. “Они так забавно обсуждали физику, – размышляет женщина, – по большей части не понимая, что говорят”. Наконец со смешанным чувством любви и презрения женщина подводит черту: “Они остывают с одинаковой скоростью” – и это литературное пожимание плечами обрывает одну нить в ткани культуры. Кофе в стакане принят не будет.

Когда я впервые попробовал кофе? Мне было лет восемь, и я рано полюбил читать. Наша квартира и пекарня отца делили одно здание с библиотекой, где книги выдавались на руки. Подергав тугую смежную дверь, я проникал туда после закрытия и в темноте обходил стеллажи, зарываясь в такие книги, которые мои родители, зная их содержание, тотчас вырвали бы у меня из рук.

Герои книг совершали разные загадочные действия, и в том числе пили кофе. В нашей семье всегда пили только чай. Кофе считался слишком суровым напитком. Люди, заваривавшие чай такой крепости, что ложка стояла, морщили нос при виде черного кофе. Тем не менее я потребовал удовлетворить мое любопытство.

Растворимый кофе с 1938 года употреблялся повсеместно, но не в Австралии. Мама взяла у отца в пекарне плоскую черную бутылку – я знал, что с ее помощью отец придает глазури на эклерах кофейный вкус. На этикетке был рисунок: шотландский офицер в килте отдыхает перед палаткой, а сикх в тюрбане почтительно подносит ему кофе, приготовленный, судя по всему, из содержимого этой бутылки. Называлось оно “Кэмп коффи”<sup>55</sup>.

“Кэмп” вряд ли заслуживал такое название, ибо кофе в нем было всего четыре процента. Остальное – сахар, вода и экстракт цикория, чьи толстые корни, высушенные и смолотые в порошок, напоминали кофе, но не содержали кофеина. В трудные времена цикорий часто добавляли к драгоценным зернам.

В войну, при дефиците кофе, торговля экстрактами вроде “Кэмп” процветала. Однако знающие люди скучали по настоящему продукту, ностальгия по дозам кофеина даже перерастала в легкую манию. В 1947 году Ян Флеминг, еще не придумавший Джеймса Бонда, написал для литературного журнала “Хоризон” статью о преимуществах переезда из послевоенной

---

<sup>55</sup> *Camp Coffee*, букв. “кофе на привале” (англ.).

Британии на Ямайку, где он как раз купил дом. В особенности Флеминг хвалил местный кофе “Блю Маунтин”:

Этот кофе готовят с помощью холодной дистилляции. Свежемолотые зерна многократно пропускают через холодную воду, пока не образуется тонкая черная патока. Она очень стойкая и заключает в себе весь аромат, который при жарке растворился бы в кухонном воздухе. Треть чашки такого кофе плюс горячее молоко или вода – и вы больше в рот не возьмете то вымученное пойло, которое пьют в Англии.

Следующие несколько месяцев в редакцию сыпались письма: читатели жаловались, что методом Флеминга получается чашка холодной воды, да еще руки ноют.

В той же статье описывалась Кокпит-Кантри, территория в сердце острова, населенная маронами – потомками африканских рабов из испанских колоний. По словам Флеминга, эти люди отказались платить налоги (“единственные во всей Британской империи”) и учредили собственное правительство, глава которого называется просто Полковник, а символом его власти служит португеза британского офицера. Читатели, негодовавшие по поводу кофе, предположили, что все эти рассказы – следствие употребления “неограниченного количества алкоголя всех сортов”, еще одного преимущества жизни на Ямайке, если верить Флемингу.

Когда через несколько лет эту вещь переиздали, обе истории были изъяты. Но сказка о Полковнике и его личной империи оказалась то ли слишком живучей, то ли слишком удачной, чтобы выбрасывать. Из нее родился образ главного преступника Запада и Востока со стальной шарнирной рукой, героя одного из самых популярных романов о Джеймсе Бонде “Доктор Но”.

По иронии у “Кэмп Коффи”, по крайней мере его этикетки, судьба действительно драматическая. Прототипом офицера-шотландца стал генерал-майор сэра Гектора Макдоналда из горного клана Гордонов. Неграмотный сын шотландского фермера, Макдоналд прославился в боях с афганцами, фанатичными суданскими дервишами и, наконец, бурами – южноафриканцами голландско-немецкого происхождения. Крепкое телосложение и лихие усы генерала не давали усомниться в его махровой гетеросексуальности, однако в 1903 году “Нью-Йорк Геральд” опубликовала разоблачение. Раскрылись старые дела, одно связанное с бурским пленником, другое в Бельгии; затем “Бойца Мака” обвинили в “неоднократном преступном нарушении норм морали” со школьниками в железнодорожном вагоне. Предпочтя позору смерть, генерал застрелился в парижском отеле.

Его изображение на этикетке “Кэмп” осталось. Оно есть и сейчас. Единственное изменение сделано во имя равенства рас: денщик-индус уже не стоит в почтительной позе, а сидит рядом с Макдоналдом, попивая собственный кофе. Если бренд продержится достаточно долго, не исключено, что мы увидим вариант, где смуглая рука пробирается под килт.

Как-то в субботу, в начале двенадцатого ночи, зазвонил телефон.

– Борис, – кратко сообщил чей-то голос.

– Борис?

Не может быть. Я ни разу не видел его у телефона и готов был поклясться, что самым современным средством передачи информации для него осталась перьевая ручка.

– Вам еще нужен жареный вол?

Неужели он позвонил специально, чтобы посмеяться над моими долгими бесплодными поисками? Это не в его стиле.

– Вы знаете, что да.

– Я нашел одного.

– Вы шутите.

Но я знал, что он не шутит.

– Запишите название: Бюнькур.

Он произнес по буквам, и я записал.

– Что это?

– Деревня в окрестностях Дуэ.

Это в регионе Нор-Па-де-Кале, на самом северо-востоке, у границы с Бельгией. А деревня Кабри в нескольких километрах от границы с Италией – самый юго-восток Франции. В поисках блюд для идеальной трапезы я пересек страну из конца в конец.

– И что там такое?

– Собираются жарить вола.

Наконец-то! А я уже начал подозревать, что никогда этого не увижу.

– Вы уверены? Это не просто говяжий бок? Действительно целый вол?

– В крайнем случае, целый бык. Не знаю, холощенный или нет. А может быть, корова.

Это важно?

– Нет-нет, главное, что животное целиком. Потрясающе! Когда начинают?

– В этом-то вся трудность.

– Почему?

– Потому, что начинают сейчас.

## Глава 21

### Сначала добудьте вола

*Игра началась!*  
*Шерлок Холмс (А. Конан-Дойл “Убийство в Эбби-Грейндж”)*

Следующие полчаса ушли на сборы. Мы с Мари-Доминик попытались что-нибудь разузнать о Бюнькуре. Его скромный и до безобразия неинформативный сайт поведал нам вот что. По переписи 2007 года население деревни составляло 954 человека. Она расположена на высоте 65 метров над уровнем моря и в двух часах езды на востоко-северо-восток от Парижа. Большую часть пути надо ехать по магистрале А1, которая кончается в Кале – портовом городе, откуда можно уехать в Англию на пароме или по туннелю под Ла-Маншем.

Ни слова о жареных волах.

– Странновато, правда? – сказала Мари-Доминик. – Такое событие, и ни единого упоминания.

Я понимал, к чему она клонит. Будь у Бориса страсть к розыгрышам, он вполне мог бы послать нас на охоту за дикими гусями. И чем больше я говорил Мари-Доминик о непоколебимой серьезности Бориса, тем менее убедительно выглядел.

Не питая особых надежд, мы позвонили в мэрию Бюнькура. Трубку не сняли. Даже автоответчика у них не было.

– Это же деревня, – сказал я. – Все новости передаются из уст в уста.

– Почему бы нам не подождать до утра?

– Утром все уже закончится!

Ровно в полночь мы тронулись в путь. Мари-Доминик по-прежнему сомневалась. Пока мы ехали по безлюдным улицам к кольцевой, она попросила:

– Объясни еще раз, для чего это делают.

– Жарят вола? Ну, Борис сказал, это часть Праздника быка, *La Fête du Boeuf*. Судя по всему, он проходит каждый год. Праздник в честь... в общем, мяса.

– Французам надо славить мясо? Они и так его славят, каждый день за обедом.

– Очевидно, недостаточно. Кому-то кажется, что их надо подхлестнуть.

– Хм.

Я чувствовал, что в моем голосе слышно волнение, даже паника, и что я не убедил Мари-Доминик. Но она не бросила руль. Наверное, это и есть любовь.

Ночное шоссе во Франции так же призрачно, как повсюду, но любовь французов к порядку, истории и национальным богатствам сопровождает тебя даже вдали от больших городов. Ее легкая рука твердо лежит у тебя на плече.

Навигатор время от времени пищал, предупреждая, что нас видит радар. Частые придорожные щиты напоминали, что шины должны быть накачаны, что по мокрой или обледеневшей дороге надо вести осторожно, а уставшему водителю следует отдохнуть. На французских магистральных, хотя все они в частной собственности, есть съезды на живописные площадки – *aires*. Днем это места для отдыха или пикника, ночью – пристанище дальнобойщиков, где можно остановиться и поспать. Проезжая мимо, мы увидели мельком фуры из Польши и Венгрии, темные силуэты между деревьями, похожие на спящих слонов.

В отличие от государственных дорог Британии, где за сотню километров вы можете не встретить ни одной заправки, уборной или закуской, платные *autoroutes* предлагают топливо,

фрукты, йогурты, бутерброды, воду, кофе, чай, шоколад, чистые туалеты, а бывает, и душ. На некоторых стоянках есть детские и спортивные площадки. Ничего шумного или непристойного, как в американских фильмах, здесь не найдешь: ни баров, ни музыкальных автоматов, ни бильярда, ни шлюх. Во Франции, особенно вблизи Ла-Манша, водители грузовиков ведут себя как скромные бизнесмены и ночью спят, причем одни. Либо они только что сошли с парома и хотят соснуть, прежде чем помчаться дальше; либо наоборот, берегут силы для утренней поездки в Кале и первого парома на Дувр.

“Впереди развилка, – учительским тоном объявил навигатор. – Приготовьтесь повернуть направо”.

Мари-Доминик перестроилась в правый ряд.

– Что ты вообще знаешь про этого Бориса? – спросила она.

С чего начать? “Поверь, он не заставил бы нас ехать через полстраны без серьезной причины”.

И в тот же миг меня озарила непрошенная мысль: или заставил бы?

Оставив магистраль позади, мы въехали в пятно света вокруг пункта оплаты. Мари-Доминик опустила стекло и сунула в автомат кредитку. В ночной прохладе пахло землей и травой.

Шлагбаум поднялся, мы проскользнули под ним обратно во тьму, но дорога была уже другая – не оплот порядка, как в Париже. Проезжая часть сузилась, с обеих сторон на нее наступали насыпи.

В ноябре 1917 года на этой земле прошла первая в истории танковая атака: британцы двинули 476 единиц новоизобретенной техники против германской пехоты и сокрушили ее. Машины без кабин, как будто и не людьми управляемые, со скрежетом продвигались через поле напрямик на окопы; должно быть, солдатам они казались тяжелыми бронированными слизнями из другого, враждебного мира. И вдобавок каждая из этих чудовищных конструкций несла перед собой вязанку веток, которая при необходимости служила мостом через ров.

Мой дед служил в австралийских экспедиционных войсках. Возможно, он как раз был среди пехотинцев, бежавших за цепью атакующих танков. Задача этих солдат состояла в том, чтобы ринуться со штыками на окопы немецких артиллеристов и захватить их орудия. В таких-то боях участвовал мой дед и сделался калекой, непригодным ни к работе, ни к жизни в городе. А для меня его боевые раны – еще один повод почувствовать свою связь с французской землей.

Через полчаса мы въехали на окраину какого-то селения. По сторонам неосвещенной улицы темнели дома. Свет наших фар выхватил из мрака велосипед, валявшийся у открытых ворот. Сверкнули вытаращенные кошачьи глаза.

– Вот мы и приехали, – сказала Мари-Доминик. – Бюнькур. Париж по меркам Па-де-Кале.

На минуту я запаниковал: неужели Борис действительно разыграл нас?

Но впереди появились огни, ограда и люди.

Если бы мы подъехали со стороны Лилля или Камбре, то увидели бы небольшие фургоны и машины с прицепами, что означало одно: *brocante*. Когда мы затормозили перед ограждением из стальных труб, навстречу выкатились два фургона, резко повернули на дорогу, ведущую в деревню, и устремились по направлению к церкви на вершине холма.

Машины пропускал человек в пуховике и кепке. В уголке его рта тлела сигарета. Я опустил стекло.

– *La Fête du Boeuf*?

– *Le boeuf en broche*?

Бык на вертеле! Похоже, я нашел то, что искал.

– Именно!

– Это за церковью. На футбольном поле, с другой стороны холма. Мимо не проедете.

Человек посмотрел на часы.

– Могут начать в любой момент.

И отодвинул ограждение.

По другую сторону главной улицы асфальт расчертили на квадраты известкой. Хотя было только три часа ночи, половину квадратов уже заняли продавцы. Они ставили столы и распаковывали товар: кресла XIX века, карманные игровые приставки, колпаки на ступицу колеса, горшки, чтобы готовить еду, кастрюли и сковородки, стекло, статуэтки, книги, куклы... В разных странах мира я провел несчетное количество рассветных часов, копаясь на блошиных рынках при бело-голубом свете шипящей горелки, в надежде заметить мерцание старинного стекла или тусклый блеск серебра в гнезде измятых газет.

Я сразу почувствовал себя как дома.

Торговые ряды перед церковью местные жители заняли раньше всего. Предлагали по большей части продукты. Одна женщина развешивала связки лука и чеснока, другая с трудом ворочала тыкву, привезенную в детской коляске.

Мы осторожно продвигались в толпе бесцельно слоняющихся торговцев, а те нисколько не спешили уйти с дороги. Краем глаза я увидел группу людей вокруг фигуры, напоминающей быка в натуральную величину, но с ярко-голубой шкурой. Его ноги закрывала длинная юбка, а в середине спины зияла большая круглая дыра.

– Ты видела?!

– Что?

– Ничего.

Кто мне поверит? Я и сам едва поверил своим глазам.

С другой стороны холма народу было меньше. Нас опять обступила тишина, прерываемая визгом бензопилы, вгрызшейся в дерево. Небо впереди осветилось, и мы почуяли дым.

На футбольном поле было светло и кипела работа. Ставили шатры в синюю и белую полоску; самый большой занял ближнюю треть поля, позади стояли два поменьше. Другие палатки натянули вдоль боковых линий, почти все были открыты, у входа стояли лотки или игорные столы.

Участок у самой дороги обнесли крепкой деревянной оградой. Внутри завывали пилы, в воздух летели искры. Мы припарковались в полумраке и пошли к ограде.

На одном краю участка беспорядочной массой лежали стволы и голые ветви. Это были мертвые деревья, поваленные прошедшим летом и высушенные. Два человека пилили их, остальные грузили короткие чурбаки на тачки и везли к узкой яме длиной с площадку для крикета. Изнутри яма была обложена железными листами, из нее подымалось пламя. За огнем молча следили еще два человека. Они ворошили поленья и старались побыстрее отскочить подальше от свирепого жара, который хорошо чувствовали даже мы.

Человек, облокотившийся на забор в нескольких метрах от нас, что-то сказал мне, но я не расслышал. Когда я переспросил: “*Comment?*”<sup>56</sup> – он подошел ближе.

– Англичанин?

– Австралиец.

– Австралия! Я ж там был! Сидней бридж. Фостерс бир<sup>57</sup>.

Он сделал вид, будто хватает под мышку мяч и бежит. “Регби” прозвучало как “рюгби”.

Очень точная формула моей родины.

---

<sup>56</sup> Как (*фр.*).

<sup>57</sup> Искж. *Sydney bridge, Fosters beer* (*англ.*) – Сиднейский мост, пиво “Фостерс”.

Я кивнул в сторону костра.

– Когда начало?

– Уже час горит.

Он показал на людей с пилами и тачками:

– Яму наполняют... – и резко опустил сложенные ладони, – ...получаются угли.

– А потом сколько еще ждать?

– Потом?

Он поднял три пальца – жаровня будет готова через три часа. Затем кивнул на одну из палаток, стоявших позади самой большой. Очевидно, именно там обрабатывали тушу.

– Он появится в шесть.

Широкая ухмылка.

– Еще креветку для вашего барбекю, а?

Длинная рука Крокодила Данди достала меня даже в такой дали от Австралии<sup>58</sup>.

Один из “хранителей огня” что-то крикнул нашему другу, и тот растворился в ночи.

– Что это за креветки для барбекю? – спросила Мари-Доминик.

– Ты тогда была еще маленькая.

Мы осторожно бродили по полю и заглядывали под тенты, обходя стальные ограждения, за которыми в палатках поменьше трудились мясники. Потом дремали в машине: заснуть как следует мешали несмолкаемые разговоры и визг пилы. Через пару часов, окоченевшие и взъерошенные, мы выбрались наружу. Над отдыхающими полями, где в белом тумане беспокойно двигались коровы, поднималось красное солнце, круглобкое, как тыква.

Дрожа от холода, мы приблизились к кострищу, над которым колыхался жар. Не прогорело всего несколько веток, остальные поленья превратились в рдеющий слой раскаленных углей. За ночь к яме с обоих концов подтащили опоры. Прямоугольные стальные столбы, крашенные зеленой краской, были укреплены с четырех сторон и привинчены к широким базам. Теперь они ждали груз. Выемки в верхней части столбов показывали, куда ляжет вертел.

Большой шатер ожил. Полог был поднят, люди разбились на группы и стали переносить столы на козлах. В шатре хватило бы места для цирка со слонами; сколько же народу нужно, чтобы съесть вола?

Временные границы исчезли. В иные века такие же люди, как эти, как мы, приходили сюда посмотреть на состязание рыцарей в доспехах, повешение или сожжение еретика, послушать благодарственную мессу в честь важной победы, повеселиться на карнавале с пивом, играми, танцами, лицедеями.

В этот момент все обернулись и стали чему-то смеяться.

– Смотри! – Мари-Доминик расплылась в улыбке.

Там была голубая корова, которую я видел ночью, но теперь из дырки в спине торчало туловище человека в темно-красной блузе, а его ноги скрывались под юбкой. Человек неуклюже скакал по полю и размахивал деревянным мечом, своими дурачествами нарушая торжественность минуты. История этого образа ведет к средневековой буффонаде, святочному королю шутов. “Наездник” в похожем костюме – традиционный участник английского танца моррис (от слова “мавританский”). Еще шаг назад, и перед нами настоящий мавр, африканский завоеватель Испании, а если бы история не сделала крутой поворот, то и всей Европы. Чем дальше удаляешься от города, тем ближе к тебе подходит прошлое.

Где-то за палатками кашлянул мотор, сделал паузу и хрипло взревел. Выдыхая в холодный воздух облачка выхлопных газов, из-за угла появился неповоротливый трактор. На подь-

---

<sup>58</sup> Актер Пол Хоган, известный по фильму “Данди по прозвищу Крокодил”, несколько лет снимался в рекламных роликах австралийского комитета по туризму. Собеседник Бакстера цитирует самую известную фразу из рекламы.

емном устройстве перед кабиной машиниста, точь-в-точь как вязанка веток у танка в 1917-м, был вознесен виновник нашего приезда – полтонны мяса и костей.

Загородки отодвинули. Все молча наблюдали, как трактор проезжает на площадку и тряско ползет к нам по неровной земле. Те из нас, кто стоял и грелся у ямы с углями, опершись на ограждение, отступили и как один повернулись к машине и ее грузу. На лицах было написано благоговение, всех охватил невольный трепет. Бык в голубой шкуре перестал плясать и опустил меч. Если он собирался посмеяться над животным в разгар торжества, похвалиться победой над ним, то момент был неподходящий.

Хотя смерть на бойне унижительна, хотя зверя освежевали и выпотрошили, отрубили ему голову и копыта, распластали между решетками и проткнули восьмигранным вертелом – он не утратил ни крупницы своего скрытого величия. Прав Сент-Экзюпери: “Совершенство – это не когда нечего добавить, а когда нечего отнять”. Перед нами по-прежнему был тот, кто яростно бросается на матадора; тот, через кого прыгают акробаты на фреске в Кносском дворце; тот, кто воплощает мужское начало на рисунках Пикассо, – сам Минотавр.

И мы собрались, чтобы сожрать его.

Мы ели мясо всю свою жизнь, но брали только куски. Вид целого животного открыл нам, как мы похожи. И он, и мы сотворены из плоти, ходим, едим, дышим, размножаемся и умираем. Вот истинный смысл моего поиска “утраченного”. И более того: я испытал чувства, которые наше мелочное общество забыло и, быть может, никогда не вспомнит, – смирение, благоговение и глубокое уважение.

## Глава 22

### Сначала найдите свой пир

*Ангельский хлеб съел человек, и он послал ему вдоволь мяса<sup>59</sup>.  
Псалтирь, псалом 78, Библия короля Якова*

- А потом? – спросил Борис.
- Потом мы обедали.
- Вы и ваша супруга?
- И около пятисот новых знакомых, как вы можете догадаться. Я огляделся вокруг. Что за место он выбрал для встречи?

Мы сидели перед маленьким ресторанчиком на углу улицы Морийон в 15-м округе. Через дорогу в оба конца улицы насколько хватало глаз тянулся парк Жоржа Брассенса. Строго напротив нас стояли широкие каменные ворота, на столбах красовались статуи быков в натуральную величину. Надпись на воротах бестактно оповещала о том, что с 1894 по 1970-е годы здесь были скотопригонный двор и бойня. Немного дальше в парке виднелся бюст военного ветеринара Эмиля Декруа, пропагандиста, как осторожно указывала надпись на постаменте, гиппофагии – поедания лошадей. Здесь их забивали тысячами.

- Я подумал, вам будет привычно, – сказал Борис.
- Можете смеяться, но это было очень достойное зрелище, с глубоким смыслом.
- Как вы знаете, я не смеюсь над едой. И мне не надо объяснять, что жарить тушу на вертеле – это искусство.

Тут он был прав. В Хэмптон-корте (резиденции Генриха VIII) пятьсот человек занимались только тем, что готовили еду. И лишь четверым из них доверяли жарить мясо на открытом огне. В кухонной бригаде Эскофье такой человек (*rôtisseur*) стоял наравне с алхимиком-соусоделом. Чтобы мясо прожарилось равномерно, вертел надо вращать со скоростью четыре оборота в минуту (отсюда английское выражение *done to a turn* – идеально приготовленный, букв. “с точностью до оборота”). Позже крутить вертел назначались кухонные мальчишки (священники Генриха сетовали на то, что те сидят у очага раздетыми), потом использовались собаки, которые бежали по беговым барабанам, потом – механизмы с гирями и шестеренками. Но ничто не может сравниться с наметанным глазом опытного *rôtisseur*.

В Бюнькуре вертел вращался электрическим двигателем с умеренной скоростью пять оборотов в минуту. Из туши начал сочиться жир, его капли с шипением испарялись, не успев упасть на угли. Тогда число оборотов увеличили до шести, чтобы жир перестал вытекать.

- Неужели они к обеду не закончат? – спросила Мари-Доминик.
- Целую тушу никогда не прожаривают до конца, – ответил я, необдуманно делясь информацией, собранной за год специального чтения. – Иначе снаружи мясо подгорит задолго до того, как будет готово внутри.
- Тогда что же мы будем есть? – всполошилась Мари-Доминик. – Мы ведь будем есть, правда? Я уже умираю от голода.
- Можно срезать готовое мясо, а остальное продолжать крутить на вертеле. Но мне кажется, они разрубят тушу и поджарят сырое мясо на гриле.

Моя догадка подтвердилась. В одиннадцать прибыл мэр и официально объявил Праздник быка открытым. Через десять минут появился трактор, поднял тушу и увез обратно за

---

<sup>59</sup> В Синодальном переводе это псалом 77.

ограждение. Без четверти двенадцать перед палаткой выстроилась очередь, и мы присоединились к ней.

И тут я понял, что мне знакомы эти люди. Это понял бы всякий, кто с детства ходил на танцы в сельском доме правления и слушал топот ног по дощатому полу; на конкурсы тортов местной женской ассоциации и жевал упругий, как губка, бисквит; на ежегодный конкурс талантов и старался не ворчать, когда маленькая девочка с огромным аккордеоном продиралась через *“Lady of Spain”*. Мне были знакомы тугие воротнички, неудобные галстуки, твидовые пиджаки *на выход* и платья, слишком нарядные для этого времени дня (“Я говорила тебе, мне нечего надеть!”). Хорошо или плохо, но это была моя память, и я нырнул в нее с головой, как путешественник ныряет под домашнее одеяло.

Мы расселись по скамейкам за длинные деревянные столы, восемь человек с каждой стороны. Вместе с аперитивом принесли 11-евровые билеты на обед. Попивая сладкое чинзано, мы читали рекламу на салфетках: дилер “Ситроен”, продажа сельхозтехники, частная погребальная контора – “Похороны по любым ценам”.

Моя соседка, так некстати нацепившая бижутерию, приехала с мужем из Лилля, потому что поблизости жил их сын, и они собирались переночевать у него на ферме. Сосед слева, уроженец Португалии, работал во Франции уже двадцать лет. Он поинтересовался, что я такое записываю.

– Я пишу книгу. О еде.

Он прищурился. Писатель? Так вот как они выглядят. Конечно, кто-то же пишет книги, которые, признаться, он читает редко. Не любитель чтения, нет.

– Но если вы пишете о еде, почему вы не там? – он кивнул на маленькие палатки, куда отвезли тушу.

– Я не знал, что туда пускают.

Он перекинул ноги на другую сторону скамьи.

– Пойдемте со мной.

Мы зашагали по кочковатому газону к выходу из шатра. На расстоянии нескольких метров от него я увидел открытую палатку, где были столы. За ними стояли человек десять мужчин в фартуках. Обмениваясь шутками, они рубили, резали и очищали от лишнего кровавое мясо. Поодаль четыре женщины вилками подцепляли из пластиковых мисок стейки и бросали их на самодельную жаровню – канистры, наполненные углями. В воздухе висел дым и запах жарящегося мяса. За спинами мясников лежали остатки быка, непригодные в пищу: дочиستا выскобленные ребра, голые, как остов погибшего судна, который море изрыгнуло на берег.

Мой новый знакомый знал мясников, а они знали его. Это же деревня: все 954 человека друг друга знают.

– М’сье пишет книгу. О еде. Он из Австралии.

– Из Австралии? Приятель, здесь нет кенгуру, – сказал один из мясников. Он поднял большую вилку, на которую был насажен кровотокающий стейк. – Только добрая французская говядина.

– Кенгуру можно вкусно приготовить, – парировал я. – Хвост идет на суп и...

Как же это называется? По обыкновению, выручила смесь языков:

– ... *ромстейк*.

– Вы его ели? – спросил другой мясник.

Теперь почти все перестали работать: мужской разговор о мясе – это важно. Это их тема.

– И с удовольствием. Он постный... как оленина.

Мясники закивали. Им стало интересно. Но тут одна из женщин вернулась за стейками с пустой миской.

– Давайте-ка за дело, – сказал третий. – Этот красавец сам на куски не разрежется. Удачи с книгой.

И, кивнув на моего проводника-португальца, добавил:

– Старайтесь правильно произносить его имя.

Мясники заухмылялись. Очевидно, португалец был самолюбив.

Когда мы пошли назад, он сказал:

– Насчет имени это была просто шутка.

Еще несколько шагов.

– Вообще-то меня зовут Лукаш. Я из Порту.

– И что, вам понравилось? – спросил Борис.

– В высшей степени.

Я опасался, что мясо будет жестковато, но оно оказалось нежным и вкусным, не хуже, чем в любом ресторане. К нему подали: целые салатницы картофеля фри, и его можно было брать сколько угодно; кувшины с соусом из мясных соков, приправленным зернами перца; миски с нарезанным багетом, сыр, салат, шоколадный мусс... Неплохо для 11 евро.

– А меню для знатной трапезы тоже готово?

– О да, готово.

Я составил его в уме ночью, когда мы ехали домой. Я надеялся, что однажды обед состоится, и мы разделим его с друзьями, как разделили бюнькурского быка. Совместный опыт – вот главная приправа. Библия говорит правду: “Лучше блюдо зелени и при нем любовь, нежели откормленный бык и при нем ненависть”<sup>60</sup>.

– Это надо отметить, – сказал Борис. – Позвольте мне угостить вас обедом.

Обед! Передо мной пронесся вихрь видений: пунцовая клешня лобстера, преломленная под жгучим солнцем Сета; золотое шампанское и лепестки роз на горной вершине Прованса; темный инжир, обжаренный в пряностях с жирной утиной грудкой; мидии, отдающие смолой и морем; неземной аромат трюфеля; лесной дух свежих лисичек; чеснок, яблоки, цыплята, устрицы, чабрец – и бык. Откормленный бык, и при нем любовь.

– Спасибо, – сказал я. – Но я уже поел.

---

<sup>60</sup> Книга Притчей, гл. 15, ст. 17.

## Меню

### Аперитив

Королевский кир “Флориан” с вареньем из розовых лепестков

### Канapé

Тосты с “*Patum Peperium*” и половинками перепелиных яиц

Сэндвичи с огурцом

Вино: *vin jaune*, “желтое вино” из юго-восточного горного региона Юра. Можно заменить сухим хересом, они похожи.

### Первое блюдо

Французская черная икра с блинами и сметаной

Вино: сухое шампанское или вино из белого винограда сорта “шенен-блан”, например савеньер из долины Луары

### Рыба

Буйабес а л’ансьен

Вино: тот же савеньер или более душистое и богатое розовое лангедокское вино из окрестностей Марселя или Сета

### Мясо

Говядина по-бургундски по способу Жана-Кристофа

Вино: традиционно подают то же вино, которое использовалось в приготовлении этого блюда. Идеальный вариант – бургундское из винограда “пино-нуар”. Тем не менее допустимо использовать более дешевое вино для приготовления, а более качественное пино-нуар подать к столу.

### Чтобы освежить нёбо

Сорбет с кальвадосом

### Птица

Цесарка Эскофье

Вино: сухое с кислинкой – сансер, мюскаде, мерсо – или белое из Бона, например плюинь-монраше

## **Сыр**

Овернские сыры: канталь-вьё, фурм-д'амбер, сен-нектер

Вино: умеренно сладкое и ароматное, но богатое белое вино – монбазийяк, рислинг, гевюрцтраминер

## **Десерт**

Парфе “Сван” и миниатюрные мадленки

Вино: то же белое, что и к сырам, или снова шампанское

## **Кофе и цукаты**

Засахаренные фрукты и розовые лепестки “Флориан”

## **Дижестив**

Традиционный дижестив – коньяк, но если вам захочется разнообразия, попробуйте арманьяк – бренди, производимый в области Гасконь. В XIV веке кардинал Виталь дю Фур сказал, что этот богатый коричневый напиток “призывает на память прошлое, веселит, сохраняет молодость и задерживает старость. А если его подержать во рту, развязывает язык и бодрит ум”. Иными словами, идеальная смазка для послеобеденной беседы.

## Рецепты

### Королевский кир “Флориан”

На дно бокала для шампанского выложите чайную ложку варенья из розовых лепестков. Добавьте немного ликера на основе личи – сохо или личидо, по вкусу. Долейте холодным шампанским.

### **Patum peperium**

*ингредиенты:*

- 200 г сушеных анчоусов, крупно нарезанных
- 150 г сливочного масла
- 2 ст. л. свежих крошек белого хлеба
- ¼ ч. л. кайенского перца
- 1 маленькая щепотка свежемолотого черного перца
- 1 щепотка молотой корицы
- 1 щепотка свежемолотого мускатного ореха
- 1 щепотка молотого мускатного цвета
- 1 щепотка молотого имбиря

*способ приготовления:*

Разотрите анчоусы с маслом до однородной массы. Можно использовать пестик и ступку, а можно – кухонный комбайн. Всыпьте хлебные крошки и пряности, размешайте. Выложите массу в небольшую емкость, накройте. Перед подачей охладите.

### **Буйабес (4 порции)**

Существует множество рецептов приготовления этого блюда. Готовить его лучше помногу, по крайней мере человек на десять гостей, и использовать рыбу целиком. Нижеследующий рецепт адаптирован для семейного обеда на четверых. Если вам удастся заполучить панцири лобстеров или креветок, рыбы головы и обрезки, это усилит вкус и особенный золотистый цвет блюда.

*ингредиенты:*

1,5–2 кг средиземноморской рыбы – солнечник, морской черт, люциан. Постарайтесь добавить какую-нибудь жирную рыбу, например барабульку или скумбрию. Не кладите лосося и других рыб, обитающих в холодных водах. Если у вас есть на примете хороший торговец, попросите его разделить рыбу, но отдать вам кости, головы и прочие обрезки.

0,5 кг сырых креветок или лобстеров (или тех и других) в панцирях. Можно заменить морожеными креветками (целыми) и лобстерами (хвосты).

- 1 чашка оливкового масла
- 1 ч. л. семян фенхеля
- 2 луковицы, нарезать
- 4 зубца чеснока, раздавить
- 4 стебля сельдерея, мелко нарезать, но оставить немного молодой зелени

- 1 зеленый чили, можно нарезать
- 1 лавровый лист
- 3 бутона гвоздики
- 0,5 кг спелых помидоров, очищенных от кожицы и семян; можно взять резаные или протертые помидоры из банки
- Бутылка сухого белого вина
- 2 чашки воды
- ½ ч. л. порошка или нитей шафрана
- Соль и перец по вкусу
- 3 веточки свежего чабреца или ¾ ч. л. сушеного

*способ приготовления:*

Нарежьте рыбу крупными кусками. Удалите головы и панцири креветок, очистите хвосты лобстеров.

Если вы решили использовать остатки от рыб и панцири, заверните их в кухонное полотенце или кусок хлопчатобумажной ткани и завяжите узлом.

Разогрейте оливковое масло в кастрюле объемом не менее четырех литров.

Бросьте туда семена фенхеля. Когда они станут коричневыми и начнут лопаться, добавьте лук и чеснок. Обжарьте, помешивая, пока лук не станет прозрачно-золотистым.

Добавьте сельдерей, чили, лавровый лист и гвоздику. Обжаривайте, пока сельдерей не станет мягким.

Добавьте помидоры, белое вино и воду.

Бросьте узелок с рыбьими остатками, если используете их.

Кипятите на сильном огне 2 минуты, затем убавьте огонь и варите еще 5 минут.

Выньте узелок и выбросьте его.

Добавьте в суп куски рыбы, шафран, соль и перец по вкусу.

Подержите на медленном огне еще 3 минуты, пока рыба не проварится. Даже когда вы снимете кастрюлю с огня, рыба еще некоторое время будет вариться, поэтому лучше недодержать ее на плите, чем передержать.

подавайте буйабес в суповых тарелках и не жалейте багета на закуску.

## Цесарка Эскофье

Рецепт Александра Гасто, первая публикация в “Нью-Йорк Таймс”:

Выпотрошите цесарку весом 700 г, свяжите ей ножки и крылышки. Жарьте в кастрюле для соуса, на сливочном масле, с четвертинками средней луковицы. Когда птица будет на три четверти готова, посыпьте ее чайной ложкой паприки *Rozen* и смажьте 100 граммами сметаны (по возможности) или жирных сливок, подкисленных несколькими каплями лимонного сока. Дожарьте птицу, поливая сметанным соусом. Подавайте в кастрюльке, с небольшим количеством сырых грибов в сливочном масле, облитую сметанным соусом. Перед подачей плотно закройте кастрюльку и подержите на медленном огне.

*примечания:*

- Цесарку сейчас купить не так трудно, но подойдет и хорошая курочка, росшая на свободном выгуле.

- Профессиональная кастрюля для соуса больше обычной. Дома следует обжаривать птицу в большой кастрюле, целиком, в большом количестве сливочного масла, затем накрыть крышкой и запекать, пока мясо не будет почти полностью готово (если воткнуть шпажку в бедро птицы, польется прозрачный сок).

- Розовая паприка *Rozen* – это порошок из венгерской паприки, очищенной от семян и черенков. Поскольку ее назначение – придать соусу розовый цвет, на замену годится любая качественная паприка.

- Перед подачей к столу разрежьте птицу и выложите на блюдо, полейте соусом.

Следующие два блюда – творение рук доктора Николь Ларруме.

### **Гарнир из инжира (4–6 порций)**

*ингредиенты:*

8–12 спелых, но крепких плодов инжира (по 2 на каждого)

Соленое масло

½ ч. л. белого перца

½ ч. л. молотого мускатного ореха

½ ч. л. гвоздичного перца

½ ч. л. молотой гвоздики

Бальзамический уксус

*способ приготовления:*

Разрежьте плоды и быстро, чтобы они не превратились в кашу, обжарьте в большом количестве сливочного масла. Когда они дадут сок, посыпьте их молотыми пряностями. Переверачивайте инжир, чтобы пряности смешались с маслом.

Выложите плоды на теплое блюдо. На сковороду плесните бальзамический уксус, чтобы забрать оставшийся там сок. Смесь уксуса, масла и пряностей – отличный соус. Полейте им инжир. Это блюдо идеально подходит к запеченной или жареной на гриле утке и свинине.

### **Парфе “Сван”**

Этот десерт подают в глубоких бокалах, предпочтительно – бокалах для парфе, но можно использовать и винные.

*ингредиенты:*

1 лимон

1 ст. л. сахара

200 г сыра маскарпоне

200 г сметаны

200 г плотного греческого йогурта, не обезжиренного

4–6 простых рассыпчатых печений (никаких кусочков шоколада, изюма и пр.)

3 чашки свежей малины, голубики или других мелких сезонных ягод (в крайнем случае можно взять клубнику, но желательно мелкую или нарезать ее на кусочки).

*способ приготовления:*

Натрите цедру лимона на терке, выжмите сок.

Смешайте сок, цедру и сахар с маскарпоне, йогуртом и сметаной. По желанию сахара можно взять побольше. Смесь должна быть плотной, не растекаться. Отставьте ее в сторону.

Растолките печенье на крупные крошки и высыпьте их слоем чуть более сантиметра на доньшко каждого бокала.

Добавьте ягоды. Бокалы должны наполниться на три четверти. (Оставьте по одной яголке на бокал для украшения.)

Выложите лимонную смесь.  
Положите сверху по яголке.

## Говядина по-бургундски

*ингредиенты:*

1 чашка оливкового масла  
1,5 кг хорошей говядины – лопатка, корейка и т. д. – целиком или большими кусками, с некоторым количеством жира, разрубить на кубики в 2,5 см  
4 большие луковицы, тонко нарезать  
1 зубец чеснока, раздавить  
Бутылка красного вина, в идеале бургундского из винограда сорта “пино-нуар”  
Букет гарни<sup>61</sup>: лавровый лист, стебель петрушки, 2 или 3 веточки чабреца, связанные в пучок  
Пол-литра крепкого бульона из говяжьих костей, свежесваренного или из банки (бульонные кубики брать не рекомендуется)  
Соль и перец

*способ приготовления:*

Разогрейте половину масла в глубокой чугунной кастрюле.  
Обжарьте мясо партиями, чтобы кусочки подрумянились равномерно. (Ни в коем случае не вываливайте в кастрюлю все мясо сразу, иначе оно не поджарится, а пустит сок. Если это произошло, выньте мясо, дайте жидкости испариться, добавьте еще масла и начните заново, выкладывая мясо понемногу.)  
Убавьте огонь, переложите мясо в другую посуду, вылейте в кастрюлю остаток масла и обжарьте до коричневого цвета лук и чеснок.  
Влейте вино и доведите до медленного кипения. Помешайте, чтобы остатки мясного сока на дне растворились.  
Верните мясо в кастрюлю и положите туда букет гарни. Залейте говяжьим бульоном (или равным количеством воды) так, чтобы мясо было едва прикрыто.  
Посолите и поперчите.  
Плотно закройте кастрюлю фольгой, а сверху – крышкой и поставьте в середину духовки на низкий огонь, около 150 градусов.  
Готовьте не менее двух часов, не поднимая крышки. Потом проверьте: если мясо не впитало большую часть жидкости и не стало мягким настолько, что его можно разделить вилкой, верните фольгу и крышку на место и готовьте еще час. Если во время проверки или позже мясо показалось вам слишком сухим, добавьте чашку бульона или воды. Хотя наша цель – минимум жидкости в готовом блюде.  
Снимите крышку и фольгу, выньте букет гарни, удалите жир и подавайте с обычным картофельным пюре и ломтиками отварной моркови, обжаренными (слегка карамелизированными) в малом количестве масла и сахара.

---

<sup>61</sup> Душистые травы, которые кладутся в приготовляемое блюдо в виде пучка или в мешочке.

## Благодарности

В первую очередь я благодарю свою жену Мари-Доминик: если бы она не привезла меня во Францию, я не узнал бы, что такое высококлассная еда. Наша дочь Луиза, обладательница многих драгоценных качеств, стала к тому же искусным поваром и знатоком высокой кухни.

Они помогали мне в поисках материала для этой книги. Тем же я обязан своим многочисленным друзьям. Кристофер Джонс был моим бесценным спутником в нескольких рискованных экспедициях. Чарльз Дегроот и доктор Николь Ларруме со всем радушием принимали меня в Кабри и Бержерак. Перед Крисом Хэнли я должен извиниться за огорчительные моменты, которые ему пришлось пережить на Ривьере. Также я благодарю Рика Гекоски; Питера Грогана за советы касательно вин; Лоран Сабро и сотрудников *Caviar House & Prunier* за теплый прием; организаторов 23-го Праздника быка и жителей Бюнькура. Моя особая признательность – торговцам снедью 6-го округа Парижа и городка Фура: только наличие неизменно безукоризненных продуктов дает возможность приготовить и съесть по-настоящему хорошее блюдо.

Я искренне благодарен моему литературному агенту Джонатану Ллойд, моему издателю Питеру Хаббарду и всем сотрудникам издательства *Harper Perennial*.