
МЮРИЕЛЬ
БАРБЕРИ
ЛАКОМСТВО
UNE
GOURMANDISE
MURIEL
BARBERY
От автора бестселлера
"Элегантность ёжика"

Лакомство
Мюриэль Барбери

Аннотация
Мюриель Барбери
Лакомство
Вкус. Улица Гренель, спальня
[Рене]. Улица Гренель, привратницкая
Хозяин. Улица Гренель, спальня
[Лора]. Улица Гренель, лестничная клетка
Мясо. Улица Гренель, спальня
[Жорж]. Улица Прованс
Рыба. Улица Гренель, спальня
[Жан]. «Кафе-дез-Ами», XVIII округ
Огород. Улица Гренель, спальня
[Виолетта]. Улица Гренель, кухня
Сашими. Улица Гренель, спальня
Шабро. Угсица Бургонь, медицинский кабинет
Зеркало. Улица Грёнель, спальня
[Жежен]. Угол улицы Гренель и улицы Бак
Хлеб. Улица Гренель, спальня
[Лотта]. Улица Дельбе
Ферма. Улица Гренель, спальня
[Венера]. Улица Гренель, письменный стол
Пес. Улица Гренель, спальня

[Анна]. Утица Гренель, коридор
Тост. Улица Гренель, спальня
[Рик]. Улица Гренель, спальня
Виски. Улица Гренель, спальня
[Лаура]. Ницца
Мороженое. Улица Гренель, спальня
[Марке],. Ресторан Марке в окрестностях Мо
Майонез. Улица Гренель, спальня
[Поль],. Улица Гренель, коридор
Озарение. Улица Гренель, спальня

Аннотация

Мюриель Барбери завоевала признание сразу после выхода в свет первого ее романа — «Лакомство». Французские критики отметили этот успех, присудив автору ряд литературных премий.

Знаменитый дегустатор и кулинарный критик на пороге смерти пытается вспомнить тот дивный вкус, который ему хочется ощутить в последний раз. Он перебирает в памяти свои вкусовые ощущения с раннего детства, от самых простых до самых экзотических, и каждый его внутренний монолог — это подлинный праздник вкуса, исполненный поэзии. В конце романа ему все же удается вспомнить то забытое лакомство, и это — полная неожиданность для читателя…

Мюриель Барбери

С самого раннего детства для меня главными удовольствиями в жизни были еда и слова. Роман «Лакомство» вписывается в пространство между тремя мирами, тремя разновидностями наслаждения: мир детства и смесь печали и радости, которую я испытываю, вспоминая о тех давно утраченных временах; мир кулинарии, дегустаций и обжорства; мир слов и литературного языка, возвращающий к жизни события и образы прошлого, а также давно забытые удовольствия. Все эти три мира я свела в один, когда взялась нарисовать портрет стареющего кулинарного критика, заблудившегося в воспоминаниях детства и поисках утраченных вкусовых ощущений. В то же время мне не хотелось, чтобы мой роман превратился в идиллическую картинку сказочного детства и пиршеств, как это обычно случается, когда критик превращается в старого неприятного человека, тяжелого и слепого по отношению к себе. Наконец, признаюсь, — мне доставило огромное удовольствие писать от лица мужчины, который, не смущаясь, говорит

о том, чего ему хочется и что ему неприятно. Он без малейшего стеснения, без стыда, раскаяния и оправданий рассказывает о своих тайных кулинарных фантазиях, причудливых и удивительных.

Мюриель Барбери

Лакомство

Стефану, без которого бы...

Вкус
Улица Гренель, спальня

Когда я занимал место во главе стола, владыкой — вот кем я себя ощущал. Мы были королями, светилами в эти несколько часов пира, в которые решалось чье-то будущее и обозначался горизонт, трагически близкий или восхитительно далекий и лучезарный, — горизонт чьих-то надежд. Я входил в зал, как выходит консул на арену, ожидая приветствий, и давал знак к началу празднества. Кто в жизни не отведал дурмана власти, не может себе вообразить этот выплеск адреналина, что разливается по всему телу, и движения становятся гармоничными, и бесследно исчезает усталость, исчезает все, что не служит единственно вашему удовольствию, этот экстаз могущества без пределов, когда уже ни за что не надо бороться — знай пользуйся тем, что завоевано, упиваясь бесконечным восторгом, который познаешь, внушая трепет.

Такими были мы и безраздельно царили за величайшими столами Франции, сытые превосходными яствами и собственной славой, с одним

всегда неутоленным желанием, неизменно упоительным, как первый след для гончей, — единолично решать, насколько они превосходны.

Я величайший в мире гастрономический критик.

Я поднял это не самое почтенное искусство до ранга высокого. Мое имя у всех на слуху, от Парижа до Рио, от Москвы до Браззавиля, от Сайгона до Мельбурна и Акапулько. Я создавал и разрушал репутации, я был на всех изобильных пиршествах высшим судией, многознающим и беспощадным, расточая мед или яд с моего пера во всех газетах, радио и телепередачах, со всевозможных трибун, куда меня постоянно приглашали вещать о том, что прежде было епархией лишь узкоспециализированных журналов да изредка еженедельных колонок хроники. В моей коллекции трофеев красуются ценнейшие экземпляры. Мне и только мне обязан своим величием, а затем и падением ресторан Партэ, моих рук дело — крушение ресторана Санжер и немеркнущая слава ресторана Марке. Навеки, да, на веки вечные я сделал их тем, что они есть.

Я заключил вечность в скорлупку моих слов — и вот завтра я умру. Я умираю, мне осталось сорок восемь часов, — а может быть, я умираю

уже шестьдесят восемь лет, но только сегодня снизошел до того, чтобы обратить на это внимание. Как бы то ни было, приговор Шабро, врача и близкого друга, прозвучал вчера: «Тебе осталось сорок восемь часов, старина». Какая ирония! Десятки лет обжираться, выпить реки вина, отведать все мыслимые спиртные напитки, не отказывать себе в жирном, сладком, остром, жареном, целую жизнь предаваться излишествам, со знанием дела организованным, продуманно взлелеянным, — и после всего этого самые верные мои слуги, госпожа Печень и ее соратник Желудок, чувствуют себя прекрасно, а подводит меня сердце. Я умираю от сердечной недостаточности. Горькая ирония! Я столько раз корил тех, в чьей кухне, в чьем искусстве, на мой взгляд, недоставало сердца, не задумываясь о том, что это мне его недостает, сердца, предавшего меня столь внезапно, с плохо скрываемым презрением, — уж слишком быстро был заточен этот нож…

Я скоро умру, но это не важно. Со вчерашнего дня, после слов Шабро, только одна вещь имеет для меня значение. Я скоро умру — и я не могу вспомнить один вкус, запавший мне в сердце. Я знаю, что этот вкус — истина всей моей жизни в первой и последней инстанции, что ему при-

надлежит ключ от сердца, которое я не слушал с тех пор. Я знаю, что этот вкус из детства или отрочества, что это исконное и чудесное яство я отведал до выбора пути критика, когда еще не помышлял и не имел притязаний высказываться о своем удовольствии от еды. Этот забытый вкус, запрятанный в сокровенных глубинах моего «я», открывается мне на закате жизни как единственная истина, которая была в ней изречена — или осуществлена. Я ищу и никак не могу найти.

[Рене]
Улица Гренель, привратницкая

Ну кто там еще?

Мало того что я каждый божий день вожу грязь из-под ботинок богачей, мету пыль из-под ног богачей, слушаю разговоры про заботы богачей, кормлю их собачек и кошечек, поливаю их цветочки, утираю носы их деткам, получаю от них подарочки к праздникам и, кстати, только тогда они не строят из себя богачей, нюхаю их духи, открываю дверь их знакомым, разношу их почту, пухлые конверты с выписками из банковских счетов богачей, рентами богачей и всякими там кредитами богачей, насилую себя, чтобы улыбаться в ответ на их улыбки, живу, наконец, в их доме для богачей, я, консьержка, никто и звать никак, что-то там за стеклом, чего и не видят, буркают «здрасте» себе под нос, чтоб отделаться, неловко ведь, что сидит это старое что-то там в своем темном закуте, без хрустальных люстр, без лаковых туфелек, без верблюжьих пальто, неловко и в то же время как маслом по сердцу, это ведь наглядное социальное расслоение, вроде

как оправдание их, богачей, превосходства, оно ведь, это что-то там, подчеркивает их обеспеченность, оттеняет их изысканность, — так нет же, им мало, вдобавок ко всему этому, к тому, что я день за днем, час за часом, минуту за минутой, да что там, хуже — год за годом живу как чумная затворница, я еще должна *вникать* в горести богачей?

Если им надо знать, как здоровье мэ-э-этра, пусть звонят в его дверь.

Хозяин
Улица Гренель, спальня

Сколько себя помню, я всегда любил поесть. Я не могу в точности вспомнить мои первые гастрономические восторги, но, поскольку первой в моей жизни поварихой, чьей стряпне я воздавал должное, была моя бабушка, сомнений на этот счет почти не остается. В меню тех пиршеств входили мясо с подливкой, картошка с подливкой и хлеб, чтобы собирать с тарелки подливку. Я так и не знаю с тех пор, детство ли тому причиной или подобного рагу я действительно больше не едал, но никогда и ничего не смаковал я столь жадно, — оксюморон, я по таким специалист, — как те картофелины за бабушкиным столом, насквозь пропитанные соусом маленькие губки, дивные на вкус. Не оно ли это, то забытое ощущение, что поднимается в моей груди? Не достаточно ли просто попросить Анну потомить несколько клубней в горшочке со старым добрым петухом в вине? Увы, я знаю — нет. Я знаю — то, что я ищу, ускользает от моего вдохновения, от памяти, от мысли. Чудесное жаркое, восхитительные цып-

лята по-охотничьи, изумительные петухи в вине и умопомрачительные рагу, я помню вас, спутников моего плотоядного и щедро сдобренного соусом детства. Я помню вас, милые горшочки, окутанные мясными запахами, но не вы, не вы так нужны мне теперь.

Позже, хоть старая любовь не ржавела, вкусы мои обратились к иным областям кулинарии и на это пристрастие к мясу под соусом наложился, с особым смаком, который дает сознание своей эклектичности, властный зов утонченных вкусов. Нежнейшая ласка первого суси больше не тайна для моего нёба, и я благословляю тот день, когда мой язык впервые ощутил упоительную, почти эротичную бархатистость устрицы после ломтика хлеба с соленым маслом. Так подробно и виртуозно проанализировал я ее волшебный изыск, что сей божественный глоток стал для всех едва ли не религиозным актом. Между двумя этими крайностями, между горячей изобильностью жаркого и кристальной строгостью раковины я познал всю гамму кулинарного искусства как эстет и как знаток, всегда с опережением на одно блюдо — но всегда с отставанием на одно сердце.

Я слышу, как перешептываются в коридоре Поль и Анна. Приоткрываю глаза. Мой взгляд

встречает, по обыкновению, совершенный изгиб статуэтки Фаньоля, подаренной мне Анной на шестидесятилетие, — как давно, кажется, это было! Поль тихонько входит в комнату. Из всех моих племянников и племянниц его одного я люблю и ценю, его одного допускаю к себе в последние отмеренные мне часы и только с ним да с женой я поделился, когда еще мало-мальски мог говорить, своей душевной мукой.

«Какое-то блюдо? Десерт?» — спросила Анна с рыданием в голосе.

Мне невыносимо видеть ее такой. Я люблю мою жену, я всю жизнь любил окружать себя красивыми вещами. Это так. Хозяином я жил, хозяином умру, ни о чем не жалея и не сентиментальничая, я вовсе не стыжусь, что копил добро и присваивал души человеческие, как другие покупают дорогие картины. У произведений искусства ведь есть душа. Я твердо знаю: их нельзя свести просто к некой минеральной структуре, к составляющим их безжизненным элементам, и, наверное, поэтому никогда не испытывал ни малейшего стыда, считая прекраснейшим творением из всех Анну, которая на протяжении сорока лет оживляла своей точеной красотой и исполненной достоинства нежностью покои моего королевства.

Я не могу видеть ее слез. На пороге смерти я чувствую, что она чего-то ждет, что ей больно от неотвратимости конца, вырисовывающегося на горизонте ближайших часов, и страшно, что я кану в то же небытие отношений, что установилось между нами с самой свадьбы, — то же, но окончательное, без возврата, без надежды, без завтрашнего дня, когда все, быть может, изменится. Я знаю, что так она думает или так чувствует, но это не моя печаль. Нам с ней нечего друг другу сказать, ей остается смириться, потому что я так решил. Мне бы только хотелось, чтобы она поняла это, как я понимаю, чтобы она утешилась, а я не чувствовал себя виноватым.

Ничто больше не имеет для меня значения. Ничто, кроме этого вкуса, который я ищу в лабиринтах моей памяти, а он, в обиде за измену, о которой я давно позабыл, не дается и все ускользает и ускользает от меня.

[Лора]
Улица Гренель, лестничная клетка

Я помню каникулы в Греции, когда мы были еще детьми, на Тиносе, кошмарном острове, голом и раскаленном, который я возненавидела с первого взгляда, с первого шага по суше, едва расставшись с палубой корабля и ветрами Адриатики…

Большой серый с белым кот метнулся на террасу, а оттуда на невысокую стену, отделявшую наши владения от невидимого дома соседа. Не кот, а котище: по местным стандартам размеров он был внушительных. В округе бегало полно отощавших драных кошек с трясущимися головами, от голодного вида которых у меня разрывалось сердце. Но этот котяра, похоже, рано постиг законы выживания: он прошел испытание террасой, добрался до двери в столовую, не убоялся войти и без зазрения совести с хозяйским видом набросился на жареную курицу, царственно возлежавшую на блюде посреди стола. Когда мы застукали его за нашим обедом, он разве что чуть-чуть испугался, а может быть, притворился,

чтобы смягчить наши сердца, и успел-таки ловко и сноровисто отгрызть крылышко, после чего пулей вылетел в балконную дверь с добычей в зубах, машинально взрыкивая, чем привел нас, детей, в безмерный восторг.

Его, разумеется, с нами не было. Он вернулся из Афин через несколько дней, ему рассказали этот случай — рассказала *мама,* не замечавшая в своем ослеплении его презрительной мины, его нелюбви, — он слушал вполуха, мыслями уже на новых пиршествах, далеко, на краю света — без нас. На меня он, однако, посмотрел, и в глубине его глаз мелькнуло разочарование, хотя, может быть, это была неприязнь или жестокость — скорее всего и то, и другое, и третье, — посмотрел и сказал мне: «Вот как надо бороться за жизнь, этот кот — живой урок», и его слова прозвучали как отходная, слова, выбранные, чтобы ранить, чтобы причинить боль, пыточные слова для маленькой запуганной девочки, слабенькой, серенькой, ничего собой не представляющей.

Он был воплощением грубой силы. Грубая сила проявлялась в его движениях, в собственнической манере брать, в удовлетворенном смешке, в хищном взгляде; я никогда не видела, чтобы он *расслаблялся* — все было поводом для напря-

жения. С утра, с завтрака, в те редкие дни, когда он жаловал нас своим присутствием, начиналась мука мученическая: в психодраматической атмосфере, на повышенных тонах, с надрывом обсуждались судьбы Империи: что будем есть на обед? Покупки на рынке делались в состоянии истерии. Мать безропотно все терпела, по своему обыкновению, как всегда. А потом он уезжал — к другим ресторанам, к другим женщинам, к другим берегам, где не было нас, не было, я уверена, даже в воспоминаниях, а до отъезда мы, я думаю, были для него чем-то вроде мух, докучных мух, от которых отмахиваются, чтобы прогнать и забыть: насекомые — вот кто мы были такие.

Это случилось под вечер, в сумерках. Он шел впереди, засунув руки в карманы, между двумя рядами рассчитанных на туристов лавочек по единственной торговой улице Тиноса, шел царственным шагом, не оглядываясь на нас. Хоть провались под нами земля — ему было все равно, а как могли маленькие ножки забитых детей преодолеть пропасть, которая ширилась между нами? Мы еще не знали, что он проводит с нами последнее лето; на следующий год мы с облегчением и восторгом встретили известие о том, что уезжаем без него. Очень скоро нам

пришлось притерпеться к другой беде: мама бродила как тень в местах наших увеселений, и это оказалось даже хуже, так что своим отсутствием он ухитрялся еще сильнее мучить нас. Но в тот день он был с нами и шагал вверх по склону с обескураживающей скоростью — я замешкалась у какой-то закусочной под неоновой вывеской, держась за бок, в котором невыносимо кололо, и все еще судорожно переводила дух, когда вдруг с ужасом увидела, что он возвращается, а следом Жан, до синевы бледный, устремив на меня свои большие глаза, полные слез; я перестала дышать. Он прошествовал мимо меня, словно не Заметив, вошел в забегаловку, поздоровался с хозяином, — мы тем временем нерешительно переминались с ноги на ногу на крыльце, — кивнул на что-то за стойкой, поднял руку с растопыренными пальцами, показывая: «три», махнул нам: «войдите» и уселся за столик в глубине зала.

Это были так называемые лукумады, крошечные и совершенно круглые сладкие пирожки, которые обжаривают в кипящем масле — быстро, чтобы они покрылись хрустящей корочкой, а внутри остались нежными как пух, — потом обмазывают медом и подают очень горячими на маленькой тарелочке с вилочкой и стаканом

воды. Ну вот, опять, вечно одно и то же. Я думаю как он. Как он, раскладываю цепочку ощущений на составляющие, как он, наношу на них глазурь эпитетов, и размазываю их, и растягиваю на расстояние фразы, и эта словесная мелодия обращает трапезу в заклинание факира, заставляющее читателя поверить, что и он ел вместе с нами… Все-таки я его дочь…

Он попробовал пирожок, поморщился, отодвинул тарелку и уставился на нас. Жан справа от меня — не видя его, я это чувствовала, — пытался и никак не мог проглотить; я же медлила положить в рот кусочек, тянула как могла и, застыв как статуя, тупо смотрела на него, а он, внимательно, на нас.

— Тебе нравится? — вдруг спросил он меня своим глуховатым голосом.

Паника. Замешательство. Рядом со мной тихонько сопел Жан. Я сделала над собой нечеловеческое усилие и слабо пискнула: — Да.

— А почему? — продолжил он допрос еще суше, но я видела, что в глубине его глаз, впервые за много лет по-настоящему смотревших на меня, мелькнуло что-то новое, доселе незнакомое, искорка, нет, пылинка ожидания, надежды, это было непостижимо, пугало и парализовало, по-

тому что я уже давно свыклась с мыслью, что от меня он ничего не ждал.

— Потому что вкусно? — ляпнула я, съежившись.

И — проиграла. Сколько раз с тех пор прокручивала я в мыслях — ив образах — эту душераздирающую сцену, этот ключевой момент, когда что-то могло бы повернуться иначе и пустыня моего детства без отца могла расцвести новой чудесной любовью… Как в замедленной съемке, на скорбном полотне моих обманутых желаний отсчитываются секунды одна за другой: вопрос — ответ, ожидание — и конец всему. Огонек в его глазах погас так же быстро, как вспыхнул. И вот уже, брезгливо поджав губы, он отворачивает голову, расплачивается, а я навсегда возвращаюсь в застенки его равнодушия.

Но зачем же я стою здесь, на лестнице, с бьющимся сердцем, заново переживая эти горести, уже давно пережитые… нет?., но они должны, должны были отступить после стольких лет необходимых мучений на кушетке психоаналитика, когда я, прилежно высказывая наболевшее, день за днем, пядь за пядью отвоевывала право быть не ненавистью и не трепетом, а только самой собой. Лора. Его дочь… Нет. Я не пойду туда. Я уже

оплакала отца, которого у меня не было.

Мясо
Улица Гренель, спальня

Мы сходим с корабля в сутолоке, шуме, пыли и усталости — устали все. Испания, пересеченная из конца в конец за два изнурительных дня, уже стала лишь тенью где-то на дальних пределах нашей памяти. Грязные, вымотанные километрами неровных дорог, недовольные короткими остановками и перекусами на скорую руку, сомлевшие от жары в битком набитой машине, которая наконец выехала на набережную, мы еще в пути, но предчувствуем, какое это будет счастье — приехать.

Танжер. Быть может, самый сильный город мира. Сильный своим портом, своим положением города-ключа, города, где причаливают и отчаливают суда, на полпути между Мадридом и Касабланкой, и сильный тем, что не является при этом, как Альхесирас по другую сторону пролива, портовым городом. Город со своим лицом, сам по себе и в себе, несмотря на морской простор и причалы, открытые другим берегам, город, живой самодостаточной жизнью, островок смысла

на перекрестье дорог, Танжер брал нас в полон с первой минуты. Здесь кончался наш долгий путь. И хотя местом назначения был Рабат, город, откуда была родом семья моей матери и где мы, после того как перебрались во Францию, проводили каждое лето, уже в Танжере мы чувствовали себя дома. Машину ставили на стоянку у гостиницы «Бристоль», скромной, но чистенькой, на круто уходившей вверх улочке, которая вела в старый город — медину. И чуть позже, приняв душ, пешком отправлялись к месту долгожданного пира.

Это было у самого входа в медину. Под аркадами на площади несколько ресторанчиков манили прохожих запахом жареного мяса. Мы заходили в «наш», поднимались на второй этаж, где единственный большой стол занимал почти весь тесный зальчик с голубыми стенами, окнами выходивший на площадь, и садились, голодные и возбужденные, в предвкушении раз и навсегда составленного меню, ожидавшего лишь нашего волеизъявления. Трудился старенький, но усердный вентилятор, создавая иллюзию ветра, хотя прохлады никакой от него не было; расторопный официант ставил на липковатую столешницу стаканы и графин с ледяной водой. На безупречном арабском языке мать делала заказ. Не проходило

и пяти минут, как блюда появлялись на столе.

Быть может, я и не найду того, что ищу. Но по крайней мере, есть повод вспомнить это: мясо на вертеле, мешуйя — горячий салат из помидоров и перца, чай с мятой и миндальное печенье под названием «рожки газели». Я был Али-Бабой. Моя пещера с сокровищами была здесь, в этом совершенном ритме, в изумительной гармонии между яствами, которые были объедением сами по себе, но в своей неукоснительной ритуальной последовательности воистину приближались к божественному. Шарики из рубленого мяса, должным образом прожаренные с учетом их плотности, но при этом вышедшие из огня, нимало не подсохнув, наполняли мой рот профессионала по части плотоядности теплой, пряной, сочной, густой волной, и я с наслаждением работал челюстями. Прохладная маслянистость сладких перцев смягчала мой язык, плененный властной силой мяса, и готовила его вновь к этой мощной атаке. Все было в изобилии. Мы запивали еду маленькими глоточками шипучей воды — такую можно отведать еще в Испании, но во Франции похожей не сыщешь: игристая и чистая, дразнящая и бодрящая, ни унылой пресности, ни избытка газа. Когда же мы, сытые и слегка

осоловевшие, отваливались от тарелок и ерзали на скамье в поисках несуществующей спинки, чтобы откинуться, официант приносил чай, разливал его согласно вековому ритуалу и ставил на стол, наскоро пройдясь по нему тряпкой, тарелку с «рожками газели». Есть больше никому не хотелось, но в этом-то вся и прелесть настоящего десерта: сладости можно оценить сполна только на сытый желудок, когда это сахарно-медовое объедение не утоляет насущную потребность, а услаждает наше нёбо благорасположением жизни.

Не знаю, приведут ли меня куда-нибудь сегодня мои поиски, но, может статься, цель моя недалека от этого контраста: поразительного контраста, являющего собой суть цивилизации, между терпкой сочностью простого и сытного мяса и участливой нежностью, казалось бы, уже излишнего лакомства. Вся история человечества, племени чувствительных хищников, каковыми мы являемся, умещается в эти танжерские трапезы, и она же объясняет даримое ими несказанное блаженство.

Никогда больше я не вернусь в этот приморский город, к желанному берегу, в гавань, к которой так долго стремилась истерзанная бурями ду-

ша, — никогда. Но что с того? Я вступил на путь искупления. На этих торных дорогах, где познается удел человеческий, вдали от суетности былых роскошных пиров моей карьеры критика должен я теперь искать то, что дарует мне спасение.

[Жорж]
Улица Прованс

Наша первая встреча состоялась у Марке. На это стоило посмотреть, да, стоило посмотреть хоть раз в жизни, как этот большой хищный зверь подминал под себя все вокруг, — о, эта львиная поступь, царственный кивок метрдотелю: он здесь и завсегдатай, и самый дорогой гость, и хозяин. Он стоял почти посередине зала, беседовал о чем-то с Марке, которая вышла к нему из кухни, из своих владений, и он приобнял ее за плечи, когда они шли к столу. Вокруг было много людей, они громко разговаривали, все были великолепны, такие надменные и вместе с тем красивые, но чувствовалось, что они тайком ловят каждый его вздох, что они сияют в его тени, внимают его голосу. Он был — Мэтр, и, в окружении своей свиты, он повелевал, а они — просто болтали.

Надо полагать, метрдотель шепнул ему на ухо: «Здесь сегодня один ваш юный коллега, месье».

Он повернулся ко мне, на короткое мгновение устремил на меня взгляд — я почувствовал себя просвеченным рентгеном до самых потаенных,

самых жалких моих мыслишек, — и отвернулся. Почти тотчас же меня пригласили за его стол.

Это был мастер-класс, один из дней, когда, примеряя на себя роль духовного наставника, он приглашал пообедать с ним молодежь — цвет европейской гастрономической критики — и, точно понтифик, снизошедший до проповеди, с высоты своей кафедры учил ремеслу своих восхищенных приверженцев. Папа, восседающий среди кардиналов: было что-то от мессы в этом гастрономическом соборе, на котором он безраздельно царил над избранными. Правила были просты: все ели, каждый высказывался, он слушал — и выносил вердикт. Я оцепенел. Как честолюбивый, но робкий юнец, впервые представленный «крестному отцу», как провинциал на первом парижском рауте, как восторженный поклонник, воочию увидевший диву, бедный сапожник, встретивший взгляд принцессы, начинающий писатель, попавший в святая святых издательства, — вот как я себя чувствовал. То был Христос, а я на этой Тайной вечере оказался Иудой — нет, не предателем, конечно, но самозванцем, случайно попавшим на Олимп, приглашенным по недоразумению, чья глупость и бездарность не замедлят открыться всем. Так

что весь обед я молчал, а он ко мне не обращался, оставив кнут и пряник своих сентенций верной пастве. За десертом, однако, он вопросительно посмотрел на меня. Все безуспешно изощрялись по поводу шарика апельсинового мороженого, вернее сорбета.

Да, безуспешно: ведь все критерии субъективны. То, что по меркам здравого смысла смотрится выше всех похвал, увы, разбивается о скалистые берега гения. Их разговор ошеломлял; искусство красноречия оттеснило на второй план собственно дегустацию. Все они подавали надежды меткостью и блеском своих суждений, виртуозностью отточенных тирад, пронзавших мороженое стрелами синтаксиса и молниями поэзии, всем было уготовано будущее мастеров кулинарного слова, и держаться в тени славы старшего собрата им оставалось недолго. Но оранжевый неровный шарик с пористыми боками продолжал таять на блюдечке, и сладкие лавины уносили с собой понемногу недовольство мэтра. Ничто ему не нравилось.

Он хмурился, мрачнел на глазах, едва ли не злился на себя — угораздило же попасть в такую скверную компанию… и тут его сумрачный взгляд остановился на мне, приглашая… я откаш-

лялся, съежившись — и залившись краской от смущения, потому что мороженое навевало мне много мыслей, но определенно не тех, которые могли быть высказаны здесь, в этом хоре словес высокого полета, в цветнике стратегов-гурманов, перед лицом живого гения с бессмертным пером и огненными очами. И все же надо, надо было наконец сказать хоть что-то, и немедля, поскольку от него так и веяло нетерпением и раздражением. Итак, я еще раз откашлялся, облизнул пересохшие губы и — была не была:

— Это напоминает мне мороженое, которое готовила моя бабушка…

На самодовольном лице молодого человека, сидевшего напротив, мелькнула тень насмешливой улыбки; я также заметил, как слегка надулись его щеки, предвещая взрыв обидного смеха, мою смерть и похороны по первому разряду: здрасте — до свидания, юноша, вы здесь не ко двору, больше не приходите, счастливо оставаться.

Но он — он вдруг улыбнулся мне с неожиданной для него теплотой, улыбнулся широкой приветливой улыбкой — улыбкой волка, да, но волка волку, в ней дух стаи, дружелюбие, непринужденность, в ней читается: здравствуй, друг, как хорошо, что мы встретились. Он улыбнулся

и сказал:

— Расскажите же мне о вашей бабушке.

Это было поощрение — но и завуалированная угроза. За его, казалось бы, благожелательной просьбой стоял приказ, которого мне нельзя было ослушаться, и опасность после столь удачного начала разочаровать его. Мой ответ его приятно удивил своей непохожестью на сольные пассажи прочих виртуозов, это ему нравится. Пока.

— Бабушкина кухня… — начал я, в отчаянии подбирая слова и не находя той единственной формулировки, которая оправдала бы мой ответ — и мой выбор ремесла, мой талант.

И тут — кто бы мог подумать? — он сам пришел мне на помощь.

— Поверите ли, — и он улыбнулся мне почти ласково, — у меня тоже когда-то была бабушка, и ее кухня манила меня, как пещера чудес. Думаю, исток всей моей карьеры надо искать в аппетитных запахах, которые долетали до меня оттуда и от которых я ребенком шалел. Да, буквально шалел. Мало кто представляет себе, что такое желание, истинное желание, когда что-то завораживает вас, овладевает всей вашей душой, охватывает ее целиком, так что вы становитесь безумцем, одержимым, готовым на все

ради крошки, ради капли того, что там томится, щекоча ваши ноздри дьявольским ароматом! И потом, бабушка была полна энергии, веселой силы, бьющей через край жизни, которая словно заряжала всю ее стряпню, и я чувствовал себя рядом с тиглем алхимика, где создавалось новое вещество; она сияла, окутывая своим теплым и душистым сиянием меня.

— У меня было скорее чувство, что я вторгаюсь в святилище, — подхватил я с облегчением, уловив наконец суть моего наития и зная, что говорить дальше (вырвавшийся у меня долгий вздох не был слышен миру). — Моя бабушка была далеко не так весела и лучезарна. Она являла собой скорее воплощение достоинства, строгого и безропотного — будучи протестанткой до мозга костей, — и стряпала спокойно и кропотливо, без суеты и волнения, а ее супницы и блюда из белого фарфора подавались на стол, за которым царила тишина и сотрапезники ели без спешки и видимых эмоций кушанья такой вкусноты, что сердце заходилось от счастья и блаженства.

— Любопытно, — протянул он, — ведь именно ее жизнерадостной и чувственной натурой южанки я всегда объяснял совершенство и волшебство бабушкиной стряпни, такой же, как она, щедрой

и смачной. Порой я даже думал, что непревзойденной стряпухой ее делают как раз недалекий ум и необразованность, ибо вся энергия, не питающая душу, уходит в пищу телесную.

— Нет, — сказал я после недолгого раздумья, — секрет их искусства был не в характере, не в жизненной силе, не в убеждении, что всякое дело надо делать хорошо, и не в строгости. Я думаю, они сознавали, даже не формулируя этого, что занимаются благородным трудом, в котором могут проявить себя наилучшим образом и который лишь верхоглядам кажется второстепенным, низменным и грубо утилитарным. Они хорошо усвоили через все унижения, которым подвергались, не сами по себе, а в силу своей женской доли, что, когда мужчины приходят домой и садятся за стол, наступает их звездный час, их царство. И дело не в том, что они, владычицы в доме, держали в руках «внутреннюю экономику» и тем самым брали реванш за господство мужчин «вовне». Они смотрели выше, они знали, что совершают подвиги, через которые лежит прямой путь к сердцу и телу мужчины и которые поднимают их, женщин, в глазах сильного пола на такую высоту, на какой для них самих никогда не стояли интриги, власть, деньги и прочие

силовые аргументы общества. Они повязывали своих мужчин не тенетами домашнего уклада, не детьми, не респектабельностью и даже не постелью — нет, вкусовыми бугорками, да так надежно, как если бы посадили в клетку, в которую их даже загонять не пришлось.

Он слушал меня очень внимательно; я сразу признал за ним это качество, редкое у людей, наделенных властью, и позволяющее распознать момент, когда кончается показуха, разговор, в котором каждый лишь метит территорию, демонстрируя свое «я», и начинается настоящий диалог. Вокруг же нас возникло замешательство. Зазнайка, которому так не терпелось высмеять меня только что, сидел теперь с восковым лицом и ошарашенным взглядом. Остальные тоже стушевались, приуныли.

— Что они чувствовали, — продолжал я, — эти самодовольные мужчины, эти «главы» семей, от рождения воспитанные патриархальным обществом как будущие хозяева жизни, поднося ко рту первый кусок, делая первый глоток простых и восхитительных кушаний, которые приготовили их жены в своих домашних лабораториях? Что чувствует человек, чей язык, пресыщенный пряностями, мясом, жирным кремом, солью, вдруг

освежает прикосновение ледяной и фруктовой лавины, самую чуточку грубоватой, самую чуточку похрустывающей на зубах, чтобы эфемерное было не столь эфемерным, чтобы вкус продлился в медленном таянии крошечных сладких льдинок на языке… Рай — вот что чувствовали эти мужчины, просто рай, и они знали, хоть и сами себе в этом не признавались, что не могут одарить своих жен таким же раем, при всей власти и заносчивой силе не могут заставить их млеть так, как млеют сами от дарованного ими блаженства во рту.

Он перебил меня, но не грубо.

— Очень, очень интересно, — покивал он, — я понимаю, о чем вы. Но вы ищете корни таланта в несправедливости, объясняете дар наших бабушек их угнетенным положением, а ведь было много великих кулинаров, не страдавших ни от кастового неравенства, ни от ущемления в правах. Как увязать это с вашей теорией?

— Никогда ни один кулинар не сравнялся и не сравняется в искусстве кулинарии с нашими бабушками. Все названные нами факторы (тут я слегка выделил голосом «нами», подчеркивая, что сейчас я вещаю с кафедры) породили эту совершенно особую кухню, ту, которую творят

женщины у себя дома, в своих четырех стенах: этой кухне порой недостает утонченности, что с лихвой восполняют ее «домашние» качества, сытность и питательность, это кухня для «ублажения желудка», но первое и главное в ней — жаркая чувственность, не случайно понятие «плотские радости» объединяет в себе и наслаждение пищей, и утехи любви. Стряпня была их приманкой, их чарами и соблазном — это вдыхало в нее душу, и потому равных ей нет.

Он снова улыбнулся мне перед всеми поверженными эпигонами, которые окончательно смешались, потому что не понимали, не могли понять, как это их, искусников в гастрономических словесах, их, воздвигнувших храмы во славу богини Еды, обскакал какой-то беспородный щенок, принесший в зубах всего-навсего старую, желтую, обглоданную косточку, — так вот, перед ними всеми, сидевшими в глубоком унынии, он мне сказал:

— Хотелось бы продолжить эту увлекательную беседу в спокойной обстановке. Не окажете ли вы мне честь пообедать со мной завтра у Лесьера?

Я только что позвонил Анне и понял, что не пойду к нему. Больше не пойду Никогда. Это конец целой эпопеи, конец моего ученичества, на пути

которого, точь-в-точь как в одноименных романах, восторги сменились амбициями, амбиции разочарованиями, разочарования цинизмом. Нет больше того робкого и простодушного юноши, есть влиятельный критик, его боятся, к нему прислушиваются, он прошел лучшую школу и попал в лучшее общество, но день ото дня, час от часа чувствует себя все более старым, все более усталым, все более ненужным: болтливый и желчный старикашка, израсходовавший лучшее в себе, а впереди — плачевный закат без иллюзий. Не это ли чувствует он сейчас? Не потому ли виделась мне в его усталых глазах затаенная печаль? Неужели я иду по его стопам, неужели повторю те же ошибки, изведаю те же сожаления? Или просто настало для меня время пролить слезу над собственной судьбой, далекой, бесконечно далекой от его неведомого мне земного пути? Этого мне никогда не узнать.

Король умер. Да здравствует король.

Рыба
Улица Гренель, спальня

Каждое лето мы выбирались в Бретань. Занятия в школах тогда еще начинались в середине сентября. Дед и бабушка, к тому времени разбогатевшие, снимали в конце сезона большой дом на побережье, где собиралась вся семья. То была дивная пора. Я был еще слишком мал и не мог оценить того, что эти простые люди, которые всю жизнь трудились не покладая рук и которым лишь на склоне лет улыбнулась судьба, предпочли при жизни тратить деньги на родных, тогда как другие припрятали бы их в чулке под матрас. Но я уже знал, что нас, внуков, баловали и холили с умом, по сей день меня поражающим, ведь сам-то я смог только испортить своих детей — испортить в буквальном смысле слова. Я изгадил, исковеркал их, три создания без изюминки, вышедшие из чрева моей жены, приплод, которым я одарил ее походя в обмен на беззаветную готовность играть роль супруги-украшения, страшные подарочки, если вдуматься, ибо что такое наши дети, как не чудовищные карикатуры на нас,

жалкий субститут наших нереализованных желаний? Для человека, который, как я, знает иные утехи в жизни, они достойны интереса лишь тогда, когда наконец уходят и становятся кем-то, а не только сыновьями и дочерьми. Я не люблю их, никогда не любил, и мне за это ничуть не совестно. А что они растрачивают свои силы на лютую ненависть ко мне — не моя печаль; единственное чадо, которое я признаю, — мое творчество. И то с оговоркой: этот забытый, неуловимый вкус посеял во мне сомнения.

А дед с бабушкой любили нас так, как только и умели любить: безраздельно. Своих собственных детей они вырастили невропатами и дегенератами — сын-меланхолик, дочь-истеричка, другая дочь и вовсе самоубийца, а мой отец избежал безумия, заплатив за это фантазией, и жену выбрал себе под стать: мои родители всю жизнь старались быть серенькими и средненькими, что и уберегло их от страстей, а стало быть, от бездны. Но я, единственный лучик света в жизни моей матери, был ее богом и богом остался; я забыл ее унылое лицо, ее безвкусную стряпню и вечно плачущий голос, но храню в памяти ее любовь, наделившую меня поистине королевской верой в себя. Что значит быть предметом обожания своей

матери… Благодаря ей я покорял империи, я шел по жизни поступью победителя, что и открыло передо мной двери славы. Я был ребенком, ни в чем не знавшим отказа, и потому вырос не знающим пощады, благодаря любви мегеры, которую, в сущности, лишь смирение сделало кроткой и ласковой.

Зато для внуков своих мои дед и бабушка были самыми лучшими на свете. Дар веселья и лукавства из их глубинной сути, придавленный бременем родительской ответственности, расцвел, когда у детей появились свои дети. Лето дышало свободой. Все казалось возможным в этом мире ежедневных открытий, веселых и будто бы тайных вылазок затемно в прибрежные скалы; в этой несказанной щедрости, собиравшей за нашим столом всех случайных соседей тех летних дней. Бабушка колдовала у плиты с царственно невозмутимым видом. Весу в ней было больше ста килограммов, под носом чернели усы, она смеялась басом и поругивала нас, когда мы совали нос в кухню, похлеще любого грузчика. Но в ее умелых руках самые простые вещи превращались в настоящие чудеса. Белое вино лилось рекой, и мы ели, ели, ели. Морских ежей, устриц, мидий, жареных креветок, кра-

бов под майонезом, кальмаров под соусом, ну и, конечно («себя ведь не переделаешь!»), жаркое, рагу, паэлью, кур и гусей — жареных, тушеных, запеченных., всего не перечесть.

Один раз за этот месяц дед выходил к завтраку со строгим и торжественным видом, поев, молча вставал и уходил один в порт. Мы все знали: сегодня — САМЫЙ ГЛАВНЫЙ день. Бабушка закатывала глаза, ворчала, мол, «опять все провоняет, сто лет не выветрить» и еще что-то нелестное по поводу кулинарных пристрастий мужа. А я, чуть не плача от избытка чувств в предвкушении, хоть и понимал, что она шутит, немножко сердился на нее, не склонявшую смиренно головы перед священностью момента. Спустя час дед возвращался с огромным ящиком, от которого остро пахло морем. Нас, «мелюзгу», он тут же спроваживал на пляж, и мы послушно уходили, дрожа от возбуждения, больше всего на свете желая остаться, но не смея перечить. Когда же в час дня мы возвращались после купания — которое не доставляло обычного удовольствия, так отчаянно ждали мы обеда, — то уже на углу улицы чувствовали божественный запах. Я готов был рыдать от счастья.

Жареные сардины благоухали морем и дымком

на весь квартал. Густой серый дым валил из-за туй, окружавших сад. Все мужчины из соседних домов приходили «пособить» моему дедушке. На огромных решетках маленькие серебряные рыбки уже похрустывали, обдуваемые южным ветром. Под смех и разговоры открывались бутылки белого, как следует охлажденного вина, мужчины наконец усаживались за стол, а женщины спешили из кухни со стопками девственно чистых тарелок. Бабушка ловко подцепляла толстенькое тельце, принюхивалась и отправляла его в тарелку, следом второе, третье… Своими добрыми глуповатыми глазами ласково глядела на меня и говорила: «На-ка, малыш, тебе первому! Ох и любит он рыбку-то!» Все хохотали, кто-то хлопал меня по спине, а щедрая порция тем временем приземлялась прямо передо мной. Я больше ничего не слышал. Вытаращив глаза, я смотрел на предмет своего вожделения; серая вздувшаяся кожица в длинных угольно-черных полосах отставала от боков. Я надрезал ножом спинку вдоль плавника и аккуратно отделял беловатую, хорошо прожаренную мякоть, которая сама, без малейшего сопротивления расслаивалась на крепенькие лепестки.

Есть в любой жареной рыбе, от простой скум-

брии до изысканной лососины, что-то неподвластное культуре. Люди, научившись жарить рыбу, наверное, впервые осознали себя людьми через эту материю, исконную чистоту и исконную же дикость которой открыл им огонь. Сказать, что у нее дивный вкус, утонченный и экспансивный одновременно, что она дразнит десны, то ли раздражая их, то ли лаская, сказать, что легкая горечь поджаристой кожицы вкупе с маслянистой мягкостью прилегающих тканей, сильные своей неразделимостью, наполняющие рот неземным вкусом, делают жареную сардину кулинарным апофеозом, — все равно что говорить о снотворном действии опиума. Ибо главное в ней не утонченность, не нежность, не маслянистость и не сила — но дикость. Надо быть сильным душой, чтобы совладать с этим вкусом; ведь он таит в себе — точнее не скажешь — первобытную мощь, в контакте с которой выковываются наши человеческие качества. Надо быть еще и чистым душой, ибо лишь тот, кто чист, умеет энергично работать челюстями, не отвлекаясь на иную пищу; я пренебрегал картошкой и соленым маслом, положенными бабушкой на край моей тарелки, без устали отправляя в рот кусочки рыбы.

Мясо — это мужественность и сила, рыба же

странна и жестока. Она пришла из иного мира, из обители тайн, которых никогда не откроет нам море, она свидетельство абсолютной относительности нашего существования, и все же она дарит нам себя, на мгновение приоткрывая неведомые края. Когда я млел от жареных сардин, слепой и глухой в этот час ко всему на свете, я знал, что прибавляю человечности благодаря этой необычайной встрече с нездешним вкусом, который — по контрасту — учил меня быть человеком. Безбрежное море, жестокое, первобытное, лукавое, наши жадные рты алчут даров твоих таинственных глубин. Жареная сардина осеняла мое нёбо своим букетом, непосредственным и экзотическим, и я рос с каждым глотком, возвышался с каждым прикосновением к моему языку пропитанной дымом и морем растрескавшейся кожицы.

Но не это я ищу, нет, не это. Я извлек из памяти давно забытые ощущения, погребенные под великолепием моих королевских пиров, я вспомнил первые шаги по пути моего призвания, я вернул к жизни мою детскую душу. И все не то. А время торопит, рисуя передо мной еще неясную, но устрашающую картину поражения. Нет, я не сдамся. Я сделаю невозможное, чтобы

вспомнить. А вдруг то, что дразнит меня и не дается, даже не было вкусно? Как отвратительное пирожное «мадлен» у Пруста, это кондитерское недоразумение, расползшееся однажды унылым и сумрачным вечером на размякшие крошки — фи! — в ложечке чая? Быть может, и мое воспоминание связано с каким-нибудь самым обыкновенным блюдом, дорогим сердцу лишь в силу связанного с ним переживания, которое откроет мне в жизни то, чего я до сих пор не понимал?

[Жан]
«Кафе-дез-Ами», XVIII округ

Старый гнойный бурдюк. Протухшая падаль. Подохни, ну, подохни же, наконец. Подохни на своих шелковых простынях, в своей раззолоченной спальне, в своей буржуазной клетке, подохни, подохни, подохни. Хоть деньги твои мы получим, раз так и не дождались от тебя любви. Твои деньги гастрономического бонзы, которые тебе больше ни к чему, деньги хозяина жизни, тридцать сребреников, нажитых паразитизмом, вся эта жратва, вся эта роскошь, сколько денег на ветер… Подохни… Все суетятся вокруг тебя — и мама, мама, ей бы оставить тебя умирать в одиночестве, покинуть, как ты ее покинул, но нет, она при тебе, безутешная, уверенная, что теряет все. Никогда я этого не пойму, этой слепоты, этого смирения и этой ее способности убеждать себя, что она жила так, как хотела жить, этого призвания святой мученицы, о, черт, не могу этого выносить, мама, мама… И этот подонок Поль явился разыгрывать возвращение блудного сына, лицемер проклятый, духовный, видите ли,

наследник, небось на брюхе ползает вокруг его одра, не поправить ли тебе, дядя, подушку, не почитать ли тебе, дядя, Пруста, Данте, Толстого? На дух его не переношу, мразь, этакий добропорядочный буржуа, строит из себя важную персону, а сам-то похаживает к шлюхам на улицу Сен-Дени[1], я видел, да-да, видел, как он выходил из одного такого дома… Ох, ну что я завелся, зачем, к чему ворошить все это, бередить старые раны гадкого утенка и подтверждать правоту отца: мои дети глупы, он преспокойно говорил это при нас, всем было неловко, кроме него, он даже не понимал, почему *неприлично* не только сказать такое вслух, но даже подумать. Мои дети глупы, особенно сын. Ничего из него не выйдет. Нет, отец, из твоих чад вышло то, что ты хотел, они — твоих рук дело, ты их выпотрошил, пропустил через мясорубку, протомил под скверным соусом, и вот, полюбуйся, чем они стали: грязью, неудачниками, жалкими и никчемными слабаками. А ведь ты… ведь ты мог бы сделать их богами, твоих отпрысков! Я помню, с какой гордостью я шел рядом с тобой, когда ты водил меня на рынок или в ресторан; я был маленький, а ты

[1] Примечания: 1

Сен-Дени — улица «красных фонарей» в Париже. *(Здесь и далее примеч. пер.)*

такой огромный, и твоя большая теплая рука крепко держала мою ручонку, я смотрел снизу вверх на твой профиль, о, этот императорский профиль и львиная грива! Ты выступал королем, и я был счастлив, да, счастлив, что у меня такой отец… Ну вот, меня душат рыдания, голос дрожит, сердце ноет, разбитое сердце; я ненавижу тебя, и люблю, и ненавижу, до смерти ненавижу себя за эту раздвоенность, эту чертову раздвоенность, которая искалечила мне жизнь, потому что я так и остался твоим сыном, потому что всегда был и буду сыном чудовища — и больше ничем!

Больно покидать тех, кого мы любим, но стократ больнее порывать с теми, кто не любит нас. Всю мою проклятую жизнь я жаждал твоей любви, в которой мне было отказано, этой недополученной любви, о боже, неужели мне больше нечего делать, кроме как проливать слезы над горькой судьбой нелюбимого сына? А ведь есть кое-что поважнее, я тоже скоро умру, но всем на это наплевать, и мне самому тоже наплевать, потому что он сейчас подыхает, а я люблю его, этого подлеца, я так его люблю, о, черт…

Огород
Улица Гренель, спальня

Дом тети Марты, старая, утопающая в зелени развалюха, смотрел с фасада одним окошком — второе было заколочено, — и этот увечный вид как нельзя лучше подходил и месту, и его обитательнице. Тетя Марта, старшая из сестер моей матери и единственная, кому не досталось меткого прозвища, была высохшей старой девой, безобразной и неопрятной; жила она между курятником и вольером с кроликами в невероятной грязи и вони. Ни водопровода, ни электричества, ни телефона, ни телевизора в доме, само собой, не было и в помине. Но с этими неудобствами я, любитель вылазок на природу, легко мирился, куда сильнее раздражало другое: не было в этом доме ничего, что бы не липло к пальцам ли, взявшимся за тарелку, к локтю ли, неосторожно задевшему край стола; даже глазу, казалось, был виден этот липкий слой на всем.

Мы никогда не обедали и не ужинали с ней, слава богу, можно было отговориться пикниками. «В такую чудесную погоду грех не пообедать

на берегу реки», — тараторили мы и, вздохнув с облегчением, уходили подальше.

Деревня. Всю жизнь я прожил в городе, упиваясь мраморной плиткой на полу в прихожей моего дома, красными коврами, заглушающими шаги и чувства, дельфтскими изразцами, украшающими лестничную клетку, и неброской обшивкой из ценного дерева на стенах изящной, как будуар, кабинки лифта. Каждый день, каждую неделю я возвращался из поездок в провинцию к привычной среде, к асфальту, к изысканному лоску моего буржуазного дома, запирал свою тоску по зелени в четырех стенах этого шедевра, все больше забывая, что рожден я был для лесов и полей. Деревня… Мой зеленый храм… Мое сердце слагало ей самые пламенные гимны, мои глаза она научила видеть, моему языку открыла вкус дичи и овощей с грядки, а носу — утонченность ароматов. Ибо, несмотря на свою вонючую берлогу, тетя Марта владела подлинным сокровищем. Я знал величайших специалистов во всех областях, прямо или косвенно связанных с миром вкусов, и могу утверждать: кулинар может быть таковым в полном смысле слова, лишь задействовав все пять чувств. Кушанье должно являть собой пир для зрения, обоняния, вкуса, разумеется, — и для

осязания тоже, ибо оно во многих случаях определяет выбор повара и играет немаловажную роль в гастрономических празднествах. Правда, слух, пожалуй, немного отстает; но ведь мы никогда не едим в полной тишине, как невозможно это и под слишком громкий шум: любой звук накладывается на вкусовые ощущения, усиливая их или, наоборот, мешая, так что еда решительно кинестезична. Мне нередко случалось оказываться за одним столом со знатоками в области запахов, которых доносящиеся из кухни ароматы прельщали не меньше тех, что исходят от цветов.

Но никому из них никогда не сравниться в тонкости нюха с тетей Мартой. Ибо наша старая кляча была Носом с большой буквы, настоящим, огромным, колоссальным Носом, который сам не знал себе цены, однако не потерпел бы, буде таковая бы появилась, никакой конкуренции. И эта темная, почти неграмотная женщина из низов, раздражавшая окружающих гнилостным душком, создала сад райских ароматов. В зарослях полевых цветов, жимолости, старых роз с легким оттенком увядания — в этом тоже проявлялось искусство садовницы, — огородные грядки среди россыпи пламенеющих пионов и голубого шалфея похвалялись лучшим в округе

салатом. Каскады петуний, островки лаванды, несколько невозмутимо зеленеющих буксов, вековая, наверное, глициния на фасаде дома — от всего этого продуманного буйства исходило лучшее, что было в ней и чего ни грязь, ни смрад, ни убожество ее пустой жизни не могли заглушить. Сколько на свете таких деревенских старух, наделенных незаурядным чутьем, которое они используют для садовничества, для приготовления травяных отваров да заячьего рагу с чабрецом, — непризнанные гении, их дар так и остается неоцененным до смерти, ибо мы, как правило, не ведаем, что самые, казалось бы, незамысловатые вещи, например запущенный сад в сельской глуши, могут оказаться сродни прекраснейшим произведениям искусства. В этом цветочно-овощном раю я топтал загорелыми ногами густую подсохшую траву и упивался дивными ароматами.

Ах, как пахли листья герани, когда, лежа на животе среди помидоров и гороха, я мял их между пальцами и млел, от удовольствия: чуть кисловатый запах, достаточно острый, с дерзкой уксусной нотой, но не настолько едкий, чтобы не вспомнить нежную горечь засахаренного лимона с едва заметной примесью терпкости

листьев помидора, хранящих его самодовольно-фруктовый нюанс; вот как пахнут листья герани, вот чем я наслаждался, лежа животом на грядке, а головой — в цветах, в которые с жадностью изголодавшегося зарывался мой нос. Прекрасны воспоминания о той поре, когда я был королем самого безыскусного королевства… Как на параде, батальонами, легионами, которые каждый год пополнялись все новыми рекрутами и в конце концов превратились в целую армию, гордо выстроились в четырех углах двора красные, белые, желтые и розовые гвоздики; каким- то необъяснимым чудом они не гнулись к земле на своих длиннющих стеблях, а стояли прямо, красуясь удивительными резными венчиками, какими-то даже несуразными в своей плотной смятости, и распространяли аромат душистой пыльцы, точно красавицы, напудрившиеся перед балом…

А лучше всего была липа. Огромная, раскидистая, год за годом грозившая накрыть дом своими разросшимися во все стороны ветвями, которые тетя упорно не желала подрезать и даже разговоров на эту тему не терпела. В самые жаркие летние часы ее, казалось бы, неуместная тень была для меня благоухающей беседкой. Сидя на трухлявой скамеечке и прислонясь спиной

к стволу, я жадно вдыхал чистый, бархатистый, медовый запах, исходивший от ее бледно-золотых цветов. Аромат липы на закате дня — этот восторг запечатлевается в нас навсегда и осеняет радость жизни лучиком счастья, которое одной лишь красотой летнего вечера не объяснить. Вдыхая полной грудью — только в моей памяти — запах, уже давно не касавшийся моих ноздрей, я понял наконец, в чем состоит его прелесть: к меду примешивается неповторимый душок, что бывает у листвы, когда долго стоят погожие дни и она словно пропитана теплом, — вот откуда это чувство, абсурдное, но восхитительное, будто мы вдыхаем с воздухом квинтэссенцию лета. О, чудесные дни! Тело, свободное от зимних пут, наконец ощущает ласку ветерка на голой коже, раскрываясь этому миру до донышка в экстазе вновь обретенной воли… Неподвижный воздух наполнен жужжанием невидимых насекомых, время остановилось… Тополя вдоль дороги поют под ветром мелодию зеленых шорохов Между светом и переливчатой тенью… Храм, о да, храм пронизанной солнцем зелени пленяет меня своей непосредственной и ясной красотой… Даже запах жасмина в сумерках на улицах Рабата не воскрешает в памяти так много… Я разматываю

нить, связанную с липой, вот-вот придет вкус… Липа… Я вижу дремотное покачивание ветвей, краем глаза — пчелу, собирающую мед… Я вспоминаю…

Она сорвала его, выбрав среди других, без малейшего колебания. Много позже я узнал, что это и есть высшая степень владения мастерством, — вот это впечатление легкости и очевидности, которое на самом деле, как мы знаем, достигается веками опыта, стальной волей и монашеской дисциплиной. Откуда что бралось у тети Марты, откуда ей было знать о гидрометрии, солнечном излучении, биологическом созревании, геодезическом ориентировании и множестве других факторов, которые я, в невежестве своем, не рискну даже перечислить? То, что обычному человеку дают знания и опыт, в ней было заложено от природы. Ее острый взгляд проходился по грядкам, оценивая их в какую-то долю секунды, как оценивают погоду, — и она уже знала. Безошибочно, как нечто само собой разумеющееся, — с такой же уверенностью я мог бы сказать «сегодня хорошая погода», — знала, какой из этих маленьких красных куполов надо сорвать *сейчас.* Он алел на ее грязной, узловатой, натруженной ладони, красуясь тугими шелковыми боками,

на которых кое-где легкой тенью залегли более мягкие выемки; он так и искрился весельем, похожий на толстушку в чересчур обтягивающем платье, чью трогательно пухлую округлость так и хочется укусить. Развалившись на скамеечке под липой, я просыпался от сладкого дневного сна под колыбельную листвы и, в этой сладкомедовой беседке, с наслаждением вонзал зубы в алый плод — в помидор.

В салате, в жарком, в овощном рагу, тушеные, жареные, фаршированные, маринованные, маленькие и крепкие, большие и мягкие, облагороженные оливковым маслом, солью, уксусом, сахаром, перцем, очищенные, в виде пасты, соуса, пюре, даже в варенье, даже в мороженом… я думал, что перепробовал их во всех вариантах и не раз, думал, что раскрыл все их секреты в хрониках, на которые вдохновляли меню величайших кулинаров. Как же я был глуп, как жалок… Я выдумывал тайны там, где их не было и в помине, чтобы оправдать малопочтенное торгашество. Какой смысл писать цветистые хроники, если в них не сказана правда, если забыто сердце за желанием блеснуть и покрасоваться? А ведь я знал, что такое помидор, знал всю жизнь, со времен сада тети Марты, с лета, насыщающего

маленькую завязь все более и более жарким солнцем, с тех пор, как лопалась кожица под моими зубами и на язык брызгал щедрый, теплый и густой сок — о да, прохлада холодильников, надругательство уксуса и ложное благородство масла лишь скрывают его подлинную суть. Сладость, вода, мякоть, фрукт или овощ, жидкий или твердый? Сырой, только что сорванный помидор, съеденный в саду, — это рог изобилия простых ощущений, целый каскад, наполняющий рот всеми мыслимыми наслаждениями. Тугая кожица сопротивляется, чуть-чуть, в меру, мякоть тает во рту, сок с зернышками капает на подбородок, и можно вытереть его пальцами, не боясь запачкаться, — этот круглый налитой плод выплескивает в нас потоки природы. Вот что такое помидор, вот чем он хорош.

Под столетней липой, в царстве запахов и вкусов я вонзал зубы в дивный пурпур, выбранный тетей Мартой, со смутным чувством прикосновения к основополагающей истине. Это и была основополагающая истина — но не та, которую я ищу на пороге смерти. Видно, суждено мне сегодня испить до дна чашу отчаяния, сбиваясь с пути, на который зовет меня сердце. Свежий помидор — опять не то… а на ум приходит нечто

столь же первозданное.

[Виолетта]
Улица Гренель, кухня

Бедная хозяйка! Мочи нет на нее смотреть, бродит как тень, места себе не находит. А он и вправду очень плох… Я его и не узнала, ей-богу! Как может человек измениться за один день, уму непостижимо… Хозяйка мне сказала: Виолетта, он хочет какое-то кушанье, но сам не знает какое. Я сразу-то не поняла. Так хочет он чего-то, мадам, или ничего не хочет? А она мне и говорит: он ищет, ищет, что доставило бы ему удовольствие, но не может найти. А сама руки ломает; нет, это же надо, так убиваться из-за какого-то кушанья, когда жить осталось всего ничего, если б я знала, что завтра умру, то уж точно о еде бы не думала!

Я в этом доме делаю все. Ну, почти все. Тридцать лет назад наняли меня простой прислугой. Хозяин с хозяйкой тогда только поженились, кое-что у них за душой было, но в деньгах не купались, нет. Все, что могли себе позволить, — приходящую прислугу на три раза в неделю. Потом-то деньги появились, прямо рекой потекли, я видела, как быстро хозяева богатеют, это дело такое, дальше

— больше, переехали в новую квартиру, эту самую, хозяйка затеяла ремонт, она тогда веселая ходила, сразу видно — счастливая, а уж красивая — загляденье! Ну вот, и когда хозяин, как говорится, прочно встал на ноги, они наняли много прислуги, а меня хозяйка оставила «домоправительницей», с жалованьем много больше, на полную неделю, чтобы, значит, «присматривать» за ними всеми: горничной, дворецким, садовником (сада, правда, нет, только большая терраса, но садовник без дела не сидит, вообще-то это мой муж, так что для него здесь работа всегда найдется). Только не подумайте, что я бездельничаю, какое там, кручусь целый день как заведенная: белье пересчитай, список продуктов составь, распоряжения всем отдай… Скажу не хвалясь, без меня бы в этом доме все пошло наперекосяк.

Нашего хозяина я очень люблю. Знаю, конечно, что он не без греха, да уж одно то, что бедная хозяйка так из-за него мучается, не только сегодня, всегда так было, с самого начала, вечно он уезжал, вернется — даже не спросит, хорошо ли она тут без него жила, смотрел на нее всегда так, будто она прозрачная, а подарки дарил — как на чай давал. Про детей я уж и не говорю. Интересно, Лора придет? Раньше я думала, под старость-то, может,

все у них наладится, он же не изверг какой, да и внуки пойдут, тут любое сердце смягчится. Правда, у Лоры-то детей нет. Но все-таки. Могла бы и прийти…

И все равно я хозяина люблю, есть у меня на это две причины. Во-первых, он со мной всегда хорошо обращался, и с Бернаром, мужем моим, тоже. Ей-богу, лучше, чем с собственной женой и детьми. Он такой, всегда что-нибудь приветливое скажет: «Доброе утро, Виолетта, как поживаете? Вашему сынишке лучше?» — ас женой, почитай, двадцать лет не здоровается. И ведь от души говорит-то, голос ласковый такой, он не гордец, наш хозяин, чего нет, того нет, и с нами, прислугой, всегда вежливый. Смотрит на меня по-доброму, слушает, что я ему говорю, улыбается, нравится ему, что я нрава веселого и всегда при деле, день-деньской не присяду ни разу. И ведь он не просто так спрашивает, всегда выслушает, что я отвечу, и сам ответит, когда спрошу: «А вы, месье, как поживаете?» — «Хорошо, — говорит, — хорошо, Виолетта, только вот с работой сильно запаздываю, беда, надо браться за дело», да еще и подмигнет мне, уходя. С женой-то он не такой. Он, хозяин, нас, простых людей, любит, сразу видно. Точно говорю, с нами ему лучше, чем со

всеми этими господами, с которыми он знается: он, понятное дело; рад, что они его уважают, обхаживают, в рот ему смотрят, а любить их не любит: чужие они ему.

А вторая причина, почему я хозяина люблю… не знаю даже, как и сказать… потому что он пукает в постели! Когда я в первый раз услышала, даже и не поняла, что это было, ей-богу… А потом, в другой раз, опять слышу тот же звук, в семь утра, из коридорчика перед маленькой гостиной, где хозяин иногда ночует, когда поздно возвращается, прямо как из ружья пальнули — пу-ук! Да так громко — в жизни ничего подобного не слышала! И тут до меня дошло, и такой смех разобрал, такой смех! Я аж за живот схватилась, еле-еле добежала до кухни, села на лавку, думала, никогда не отдышусь! С тех пор я к хозяину симпатией прониклась, да-да, симпатией, потому что мой-то муж тоже пукает в постели (не так громко, правда). Моя бабка говорила: мужчина, который в постели пукает, жизнь любит. И потом, как бы это объяснить, он мне с тех пор как-то ближе стал…

Я-то знаю, чего он хочет, хозяин. Не про кушанье он думает, не про еду, а про красивую даму с белокурыми волосами, которая приходила сюда однажды лет двадцать назад. Шикарно одетая

дама, грустная, нежная такая, она спросила меня, дома ли месье. Я ответила: «Нет, но мадам дома». Она подняла бровь, видно, не ожидала такого, это я сразу поняла. Потом повернулась и ушла, и больше я ее никогда не видела, но ручаюсь, что-то между ними было, и жену свою он не любил, потому что грустил о той белокурой даме в мехах.

Сашими
Улица Гренель, спальня

Совершенство — это возвращение. Вот почему лишь цивилизации, клонящиеся к закату, на него способны: в Японии, где утонченность достигла несравнимых высот, в лоне тысячелетней культуры, так много давшей человечеству, возвращение к сырой пище, как одно из последних достижений, стало возможным. И в сердце старушки Европы, которая, подобно мне, давно умирает и все никак не умрет, впервые с доисторических времен отведали сырого мяса, лишь слегка приправленного специями.

Сырая пища. Напрасно думают, что сыроедение сводится к звериному пожиранию продукта, не подвергнутого кулинарной обработке! Резать сырую рыбу — все равно что ваять из камня. Непосвященному глыба мрамора кажется монолитной. Если он наобум приложит резец и ударит, инструмент отскочит и выпадет у него из рук, а на камне не останется и царапины. Хороший же мастер знает материал. Он найдет место, где невидимая глазу трещинка ждет его

резца; приступая к работе, он уже с точностью до миллиметра знает, каковы будут очертания фигуры, которая только несведущим кажется порождением воли скульптора. На самом же деле ваятель лишь открывает сокрытое — его талант не в том, чтобы создавать формы, но в том, чтобы являть их миру, доселе незримые.

Японские повара, которых я знаю, стали мастерами в искусстве приготовления сырой рыбы после долгих лет обучения, ибо картография плоти не сразу, но лишь постепенно открывается во всей своей очевидности. Некоторым, правда, от природы дан талант безошибочно нащупывать те места, где сырая рыба может превратиться в изумительные сашими, которые мастера своего дела умеют извлекать из безвкусного рыбьего нутра. Но настоящими артистами они становятся, лишь «приручив» этот врожденный дар и поняв, что одного наития мало: нужна еще ловкость, чтобы резать, зоркость, чтобы выбирать лучшее, и характер, чтобы отвергать посредственное. Величайший из поваров, Цуно, иной раз извлекал из огромного лосося один лишь до смешного маленький кусочек. И то сказать, в этом деле количество ничего не значит — во главу угла поставлено совершенство. Маленькая частичка

свежей рыбы, единственная, обнаженная, сырая — совершенная.

Я знал его в преклонные годы, когда он давно уже не наведывался в кухню, наблюдал за клиентурой из-за стойки бара, а к блюдам не прикасался. Лишь изредка, в особо торжественных случаях, ради особо почетных гостей, он собственноручно принимался за работу — но и тогда делал только сашими. В последние годы такое бывало все реже и реже, так что каждый исключительный случай становился поистине выдающимся событием.

Я был в ту пору молодым критиком, делал на этом поприще первые многообещающие шаги и еще скрывал безапелляционность суждений, которая тогда могла быть принята за самонадеянность и лишь много позже была признана как бы фирменным знаком моего таланта. Так что в бар ресторана «Ошири» на обед, по моим понятиям почетный, я пришел и сел этаким смиренником. Никогда в жизни не пробовал я сырой рыбы и надеялся, что новые ощущения будут приятными. Начинающий гастроном, я не был к этому подготовлен. Я лишь склонял на все лады, толком не понимая его значения, слово «почва» — но теперь-то я знаю, что никакой «почвы» нет, что она

создается лишь мифологией нашего детства, что этот мир традиций, уходящих корнями в землю, родную и единственную, мы выдумываем сами, потому что хотим воплотить, овеществить те волшебные и навсегда ушедшие годы, когда мы еще не стали, на свою беду, взрослыми. Только неистовым желанием сохранить навеки сгинувший мир вопреки уходящему времени можно объяснить эту веру в существование некой «почвы» — о, это целая минувшая жизнь, сотканная из разрозненных вкусов, запахов, ощущений, оседающая в дедовских обычаях и местных кушаньях, в тигле памяти, которая пытается сотворить золото из песка, вечность из времени. Но истинно великой кухни, напротив, нет без развития, без эрозии и забвения. Именно благодаря вечной переплавке в том котле, где смешиваются прошлое и будущее, здешнее и нездешнее, сырое и вареное, соленое и сладкое, кухня стала искусством и может продолжать жить — ибо не живут, закаменев, те, кто одержим нежеланием умирать.

В общем, не будет преувеличением сказать, что я, взращенный на кассуле[2] и капустном супе, был девственно чист (хоть и не свободен

[2] Примечания: 2

Кассуле — традиционное блюдо на юго-западе Франции, тушеные бобы с мясом и колбасой.

от предрассудков) в том, что касается японской кухни, когда пришел в бар «Ошири», где суетился целый батальон поваров и поварят, за которыми почти не было видно нахохлившегося на стуле в углу человечка. В ресторане, свободном от каких бы то ни было излишеств — зал был по-спартански строг, а стулья не из самых удобных, — стоял веселый гомон, характерный для мест, где гости довольны столом и обслугой. Ничего удивительного. Ничего особенного. Почему же он это сделал? Знал ли он, кто я такой, дошло ли имя, которое я начинал себе делать в тесном гастрономическом мирке, до ушей этого пресыщенного старика? Для себя ли он старался? Для меня? Что заставляет человека в летах, давно свободного от страстей, вновь пробудить в себе тлеющую искру и блеснуть в последний раз, разгоревшись в полную силу? Что возникает, когда сойдутся лицом к лицу тот, кто уходит от мира, и тот, кто его завоевывает, — преемственность или отречение? Тайна сия велика есть… Ни разу он не взглянул в мою сторону и только под конец устремил на меня глаза — пустые, водянистые, ничего не выражавшие.

Когда он поднялся со стула — которому далеко было до трона, — тишина мраморной плитой на-

крыла ресторан. Постепенно: сначала умолкли, оцепенев от изумления, повара, потом, словно невидимая волна прокатилась, замерли клиенты в баре, едоки за столиками, даже новые посетители так и остановились на пороге, ошеломленные, вытаращив глаза. Он встал и молча подошел к разделочному столу, стоявшему прямо напротив меня. Повар, которого я раньше принял за главного, коротко поклонился — этот жест, проникнутый абсолютным почтением, очень свойствен азиатским культурам, — и медленно попятился вместе со всей командой к распахнутым дверям кухни, но не скрылся, остался стоять в проеме, благоговейно застыв. И вот тогда шеф-повар Цуно исполнил передо мной свой номер; движения его были легки и скупы, экономны до скудости, но я видел, как под его рукой рождались и распускались в перламутрово-муаровых переливах цветы розовой, белой и серой плоти. Я завороженно смотрел: на моих глазах свершалось чудо.

Это было потрясение. То, что оказалось у меня во рту, не было ни твердым, ни жидким, то была какая-то промежуточная субстанция, сохранившая от вещества его вещественность, плотность, сопротивляющуюся небытию, а у воды позаим-

ствовавшая неуловимую текучесть и чудесную нежность. В настоящее сашими не вонзишь зубы, но оно и не тает во рту. Его надо жевать медленно и мягко, не для того, чтобы изменить сущность, но чтобы вкусить его воздушности. Сашими, немного бархат, немного шелк, немного легкое облачко, в своей удивительной алхимии сохраняет молочную консистенцию, какой нет у тумана. Первый розовый кусочек, так глубоко всколыхнувший меня, — это был лосось, а мне еще предстояла встреча с камбалой, морским гребешком и осьминогом. Лосось маслянистый и сладковатый, хоть в этой рыбе и мало жира; осьминог суше и строже, его вязкость дольше противится зубам. Я смотрел на забавный кусочек с неровными краями, в розовых и бледно-лиловых прожилках, почти черный на концах зубчатых отросточков; я неумело подцеплял его палочками, которые еще плохо меня слушались; я ощущал на языке эту несказанную плотность, и по телу моему пробегала дрожь наслаждения. Между лососем и осьминогом прошла вся палитра вкусовых ощущений, но неизменной оставалась эта плотная текучесть, подобная небесам на языке, которую не нужно запивать никакой жидкостью, будь то вода, пиво или горячее саке. Вкус морского

гребешка рассеивается, едва успеешь его ощутить, до того он легкий и мимолетный, но еще долго помнят щеки его глубокое прикосновение; наконец, камбала, которая кажется самой из всех грубой — и напрасно, — поражает изысканной лимонной нотой и ни на что не похожей консистенцией, дающей на зубах ощущение невыразимой полноты.

Таково сашими — частичка космоса, доступная сердцу; увы, это так далеко от того то ли аромата, то ли вкуса, что ускользает от моего проницательного — и не бесчеловечного ли? — ума… Я думал, что эта картинка, это утонченное приключение — сырая плоть за тысячи миль от варварства плотоядных, — овеет меня духом подлинности, которым дышит то воспоминание, неведомое воспоминание, которое, боюсь, мне так и не удастся найти… Дары моря, снова и снова море — быть может, я все же близок к цели?

Шабро
Угсица Бургонь, медицинский кабинет

Направо пойдешь… налево пойдешь… прямо пойдешь… три пути, как в сказке.

Путь первый — по асимптоте: нищенский заработок, долгие дежурства в интернатуре, виды на карьеру, путь сильных, путь достойных. Господин Профессор Кардиологии. Муниципальная больница, преданность делу, любовь к науке; в меру честолюбия, здравого смысла и компетентности. Я был готов к этому пути.

Путь второй — по медиане: ради хлеба насущного. Много денег, очень много. Отборная клиентура из депрессивных богачек, старых денежных мешков, золотых мальчиков-токсикоманов, ангины и гриппы, бесконечная и беспросветная скука. «Монблан», который каждый год 25 декабря дарит мне жена, скользит по белому рецепту. Я поднимаю голову, в нужный момент расплываюсь в улыбке, немного участия, комплимент, побольше фальшивого человеколюбия — и мадам Дервиль, жена председателя коллегии адвокатов и неизлечимая истеричка, за

свои деньги избавлена от очередных страхов.

Путь третий — по касательной: врачевать не тела, но души. Журналист, писатель, художник, серый кардинал, литературный мандарин, археолог? Все лучше, чем дорогие панели на стенах моего докторского кабинета для богатых, чем славная и обеспеченная безликость моей врачебной миссии, на моей фешенебельной улице, в моем министерском кресле…

Естественно, мой путь — по медиане. И долгие, бесконечно долгие века подспудного недовольства собой, внутреннего кипения, то разъедающего изнутри, то выплескивающегося ядом, то загнанного вглубь — но никогда не унимавшегося.

Когда он впервые пришел ко мне на прием, передо мной замаячило спасение. Все, чего я не имел, будучи слишком, до мозга костей буржуа, чтобы чем-то поступиться, он подарил мне одним своим молчаливым согласием лечиться у меня и продолжал дарить — просто регулярными посещениями моей приемной, банальной покладистостью добросовестного пациента. Позже он сделал мне еще один щедрый подарок: удостоил меня беседы; мне открылись миры, о существовании которых я даже не подозревал, и все, чего

моя душа с давних пор так пламенно жаждала и отчаялась когда-нибудь достичь, я проживал благодаря ему, через него.

Проживать чужую жизнь: создавать великих поваров и быть их могильщиком, из застолья извлекать слова, фразы, словесные симфонии, быть на трапезах восприемником их ослепительной красоты; стать Мэтром, стать Проводником, стать Богоравным; дотянуться душой до тех сфер, что недосягаемы, проникнуть тайком в лабиринты вдохновения, приблизиться к совершенству, прикоснуться к Гению! Так что же предпочесть? Прожить свою мелкую, жалкую жизнь образцового *homo sapiens*, без цели, без соли, лишь потому, что силенок не хватило замахнуться повыше? Или, чувствуя себя почти взломщиком, наслаждаться до бесконечности восторгами ближнего своего, того, кто знает, чего хочет, кто уже начал свой крестовый поход, кто видит впереди цель и тем самым приближается к бессмертию?

Потом последовали новые щедроты: его дружба. И его взгляд, устремленный на меня во время наших задушевных бесед, когда я, сгорая в пламени моей страсти к Искусству, был учеником, покровителем и почитателем одновременно, вознаграждал меня сторицей за мою доброволь-

ную кабалу. Его дружба! Кто не мечтал о дружбе с Титаном, кто не желал быть на «ты» с Героем, хлопать по плечу вундеркинда, великого Мэтра кулинарных оргий? Его друг! Друг и наперсник, вплоть до привилегии — о, какой драгоценной и мучительной для меня! — сообщить ему о его собственной кончине… Завтра?

На рассвете? Или в ночь? В эту ночь… Это и моя ночь, потому что свидетель не может жить, когда не о чем больше свидетельствовать, ученик не может жить от боли утраты, покровитель не может жить от сознания собственной слабости и, наконец, почитатель не может жить, обожая мертвое тело, обреченное на вечный покой… Моя ночь…

Но я не жалею ни о чем, я отвечаю за все, потому что он был он, потому что я был я.

Зеркало
Улица Грёнель, спальня

Его звали Жак Детрер. Это было в самом начале моей карьеры. Я как раз закончил статью о фирменной кухне ресторана «Жерсон», ту самую, что впоследствии расширила рамки моей профессии и вознесла меня в звездный сонм гастрономической критики. Пока же, с трепетом, но и с верой в себя ожидая развития событий, я нашел пристанище у дяди, старшего брата отца. Это был старый холостяк, умевший жить и прослывший в семье оригиналом. Женат он никогда не был, и вообще ни одной женщины в его жизни не наблюдалось — мой отец даже подозревал, что он «из голубых». Он преуспел, затем, под старость, отошел от дел и поселился в прелестном именьице близ леса Рамбуйе, жил там в тишине и покое, выращивал розы, выгуливал собак, порой курил сигары в компании старых приятелей и сам себя по-холостяцки баловал вкусной едой.

Сидя на кухне, я смотрел, как он стряпает. Дело было зимой. Я рано пообедал в Версале, а потом долго гулял по заснеженным дорожкам в пре-

красном расположении духа. Уютно потрескивал огонь в очаге, дядя готовил себе обед. В бабушкиной кухне я привык к шуму и суете, там под громыхание кастрюль, шкворчанье масла и звон ножей металась старуха-гренадерша, и лишь долгий опыт придавал ей некую ауру безмятежности — сродни той, что сохраняют мученики в адском пекле. Иное дело Жак — он все делал с расстановкой. Не спешил, но и медлительным не казался. Каждый его жест был своевременен.

Он тщательно промыл таиландский рис в маленьком серебристом дуршлаге, дал стечь воде, высыпал рис в кастрюльку, налил полтора стакана воды, посолил и поставил варить. В фаянсовой миске лежали креветки. Оживленно беседуя со мной, в основном о моей статье и дальнейших планах, он очистил их одну за другой, скрупулезно и сосредоточенно. Ни на минуту не ускорил он темп, ни на минуту не замедлил. Когда последний розовый завиток был извлечен из панциря, он хорошенько вымыл руки куском мыла, от которого пахло молоком. Все с той же безмятежной отлаженностью поставил на огонь чугунный сотейник, влил струйку оливкового масла, дал нагреться и ссыпал туда очищенных креветок. Деревянной лопаточкой ловко перемешал, ни

одной не давая улизнуть, подцепляя их со всех сторон и заставляя кувыркаться в благоухающем масле. Затем — карри. Немного, но и не слишком мало. Тончайший порошок украсил экзотическим золотом медно-розовые арабески: повеяло Востоком. Соль, перец. Веточку кориандра он обстриг ножницами над сотейником. И наконец, быстро, наперсток коньяка, спичка; из жаровни с шипением взметнулся длинный язык пламени, словно освобожденный наконец крик, или зов, или долго сдерживаемый выдох, угасший так же мгновенно, как и вспыхнул.

На мраморном столике дожидались фарфоровая тарелка, хрустальный бокал, великолепный серебряный прибор и вышитая льняная салфеточка. Деревянной ложкой он аккуратно выложил в тарелку половину креветок, рис, уже утрамбованный в маленькой мисочке, опрокинул сверху плотным толстеньким куличиком и увенчал листочком мяты. В бокал щедро плеснул прозрачной жидкости цвета спелой пшеницы.

— Налить тебе сансера?

Я покачал головой. Он сел за стол.

На скорую руку. Жак Детрер называл это «перекусить на скорую руку». И он не шутил, я знал это, каждый день он готовил для себя такой глоток

рая, сам не ведая, как изысканна его повседневная пища, — настоящий гурман, подлинный эстет в своей безыскусной обыденности.

Я смотрел, как он ест, сам даже не попробовав кушанья, приготовленного на моих глазах; ел он аккуратно, с той же отрешенной сосредоточенностью, с какой стряпал, и эта трапеза, к которой я не притронулся, осталась для меня одной из лучших в жизни.

Вкушать — акт удовольствия, описывать это удовольствие — факт искусства, но в конечном счете единственное истинно художественное произведение — это чужой пир. Обед Жака Детрера являл собой совершенный образчик, потому что он не был моим, потому что не имел ни предыстории, ни продолжения в моей жизни и, как самодостаточная вещь в себе, мог остаться в моей памяти неповторимым моментом, запечатленным вне времени и пространства, перлом в моей душе, свободной от личных чувств. Так созерцают комнату, отраженную в зеркале, которая становится картиной, ибо ничему больше не открыта, но в ней угадывается целый мир, замкнутый в гранях чудесного стекла, изолированный от окружающей жизни: чужой пир тоже замкнут в рамке нашего созерцания и отрезан

от бесконечных далей нашей памяти и наших замыслов. Я хотел бы прожить эту жизнь, угаданную в зеркале и в тарелке Жака, жизнь без перспектив, в которые ускользает возможность стать произведением искусства, жизнь без вчерашнего дня и без завтрашнего, без окрестностей, без горизонта: здесь и сейчас, это прекрасно, это цельно, это совершенно.

И это снова не оно. То, что ломящиеся от яств столы дали моему кулинарному гению, то, что креветки Детрера подсказали моему разуму, ничего не говорит сердцу. Сплин. Черное солнце. Солнце…

[Жежен]
Угол улицы Гренель и улицы Бак

Ты и я — мы из одного теста.

Прохожих я делю на две категории. Первых больше, хотя тут есть нюансы. Я никогда не вижу их глаз, разве что мельком, когда они подают мне монетку. Они иной раз бледно улыбаются при этом, но всегда конфузятся и торопятся прочь, вроде как откупились. Или вовсе не останавливаются, на рысях пробегают мимо, унося свою нечистую совесть, которая мучит их целых сто метров, — полсотни до того, когда только увидели издали нищего оборванца и давай выворачивать голову в другую сторону, и полсотни после, пока она не вернется в нормальное положение, — потом они обо мне забывают, снова дышат полной грудью, и кольнувшие в сердце жалость и стыд постепенно улетучиваются. Я даже знаю, что они говорят вечером у себя дома, если еще помнят обо мне в дальнем уголке своего, как это называется, подсознания: «Ужас, ужас, их все больше и больше, просто сердце разрывается, я, конечно, подаю, одному, другому, но на третьем — стоп, я знаю, это

произвол, ужасно, но на всех не напасешься, как вспомню, какие с нас дерут налоги, не наше это дело их кормить, пусть государство их содержит, а власти умыли руки, счастье еще, что у нас левое правительство, не то было бы хуже, ладно, что у нас сегодня на ужин, спагетти?»

Этим я бы в рожу плевал. Пусть скажут спасибо, что мне воспитание не позволяет. С души воротит от них, от буржуа, социалистами они, видите ли, прикидываются, хотят и рыбку съесть, и кой-куда сесть, ложу в Шатле и спасение бедняков qt нищеты, чай у Марьяжа и всеобщее равенство, отдыхать в Тоскане и очистить улицы от попрошаек, чтобы совесть не мучила, платить прислуге черным налом и речи толкать в защиту обиженных. Государство, государство! Так темный народ обожает своего короля, а во всех бедах винит продажных министров; так «крестный отец» говорит своим подручным: «Мне этот человек не нравится» — и будто не знает, что вот так, с полуслова, отдал приказ убить; так дети, подвергающиеся побоям, кроют на все корки социального работника, который призывает к ответу извергов родителей! Государство! Легко валить на государство, когда надо найти виноватого вместо себя!

А есть другая категория. Эти — непрошибаемые, настоящие мерзавцы, шаг не ускоряют, глаз не отводят, смотрят холодно, без сочувствия, мол, тем хуже для тебя, старина, подыхай, раз не сумел за себя постоять, и никакого снисхождения к сброду, к отребью с мусорной свалки, никакой пощады, каждый сам за себя, ты думаешь, я стыжусь своей тугой мошны, — как бы не так!

Десять лет каждое утро, выходя из своего особняка, шагал он мимо меня своей походкой довольного жизнью богача и на мою протянутую руку глядел со спокойным презрением.

Будь я на его месте, вел бы себя так же. Напрасно думают, будто все клошары социалисты и бедному прямая дорога в революцию. Говорят, он скоро отбросит копыта, так я бы ему сказал: «Помирай, дружище, помирай, деньги, которых ты мне не дал, тебе не помогут, и жратва твоя роскошная не поможет, и все твои капиталы, помирай, только кто-кто, а я этому не порадуюсь. Ты и я — мы из одного теста».

Хлеб
Улица Гренель, спальня

Мы едва переводили дух; пора было уходить с пляжа. Время тогда казалось мне восхитительно коротким и долгим одновременно. Побережье в этом месте, длинная песчаная дуга, лениво вытянувшаяся под языками волн, идеально подходило для купания — минимум опасности и бездна удовольствия. С самого утра мы с двоюродными братьями без устали ныряли под волны, взмывали на гребнях, запыхавшись, охмелев от бесконечного кувыркания; к месту сбора, родительскому зонтику, подбегали только для того, чтобы перехватить пирожок или гроздь винограда, и стремглав уносились обратно к океану. Иной раз, правда, я падал прямо на горячий, поскрипывающий песок и замирал ненадолго в каком-то блаженном отупении, смутно ощущая свое отяжелевшее тело и словно издалека слыша звуки пляжа, такие особенные, от криков чаек до детского смеха, — пауза наедине с собой в неповторимом упоении счастьем. Но все же чаще я качался на волнах, то ныряя, то выныривая в

подвижной толще воды. Экзальтация детства: за сколько лет забываем мы эту страсть, которую вдыхали в любое занятие, сулившее нам удовольствие? Почему мы больше не способны к полной отдаче, к бурной радости, к этим дивным восторженным порывам? Было в этих днях у моря столько немудреного ликования… которое, увы, так быстро ушло, и все труднее и труднее становилось чему-то радоваться…

Около часа дня мы сворачивали лагерь. На обратном пути в Рабат — десяток километров в пекле машин, — я мог вволю любоваться морем. Это зрелище мне никогда не приедалось. Позже, юношей, когда уже не было этих каникул в Марокко, я порой воскрешал в памяти до мельчайших подробностей дорогу от пляжа Золотых песков до города и с той же дотошной эйфорией вспоминал каждую улочку, каждый сад. Дорога была прекрасна, во многих местах она проходила прямо над Атлантическим океаном; за виллами, утопающими в зарослях олеандров, сквозь кружево решеток виднелась пронизанная солнцем живая вода; вдали возвышалась охряного цвета крепость над изумрудными волнами — только много позже я узнал, что это была тюрьма с самой мрачной славой; затем открывался маленький

пляж Темара, бухточка, защищенная от ветра и волн, на которую я взирал с презрением человека, признающего море лишь бурным; следующий пляж, опасный, где нельзя было купаться, с несколькими фигурами смельчаков рыболовов — их загорелые ноги лизали волны, и океан с яростным ревом, казалось, хотел их проглотить; потом, уже на подъезде к городу, базар, бараны, светлые полотнища тентов, хлопающие на ветру, кишащие людьми предместья, веселый шум, бедность, зато целебный, насыщенный йодом воздух. Ноги у меня были в налипшем песке, щеки горели, разморенный жарой в раскаленной машине, я задремывал под звуки певучей и одновременно напористой арабской речи, невнятными обрывками влетавшей в открытое окно. Сладкое мученье, самое сладкое из всех: каждый, кто хоть раз провел лето у моря, знает эту досадную необходимость *возвращаться,* покидать воду ради суши, вновь чувствовать себя тяжелым и потным, — знает, терпеть этого не мог, и вспоминает это потом как благословение. Летние ритуалы, неизменные ощущения: вкус соли на губах, сморщенные пальцы, горячая и сухая кожа, слипшиеся волосы, с которых еще капает на шею, частое дыхание, как хорошо было,

как легко… Дома мы сразу кидались под душ, выходили сияющие чистотой, с мягкой кожей и послушными волосами, и вторая половина дня начиналась с обеда.

Мы покупали ее в маленькой лавочке у городских стен, аккуратно завернутую в газетную бумагу, и садились в машину, чтобы ехать дальше. Я косился на нее краем глаза, слишком сомлевший, чтобы радоваться, — просто хорошо было знать, что она здесь, «на потом», «на обед». Странно… Почему при мысли о хлебе сейчас, перед смертью, из глубин памяти всплыла именно марокканская *кесра,* круглая приплюснутая булка, тестом больше похожая на пирог, чем на привычный батон, — не могу понять. Как бы то ни было… Чистый и переодетый, блаженствуя — позади был пляж, впереди прогулки в медине, — я садился к столу, отщипывал от ломтя, который в мой черед протягивала мне мать, первый, самый вкусный кусочек и в мягкой золотистой теплоте вновь ощущал песок — его консистенцию, цвет, его ласковую лучистость. Хлеб, пляж: два взаимосвязанных тепла, два взаимодополняющих влечения; всякий раз это целый мир простых удовольствий, заполоняющих наше восприятие. Неправда, будто достоинство хлеба в том, что он

самодостаточен и при этом сопровождает все другие кушанья. Хлеб «самодостаточен» потому, что он многолик, не по разнообразию сортов, но по самой своей сути, ибо хлеб есть изобилие, хлеб есть множество, хлеб есть микрокосм. В нем заключено ошеломляющее многообразие, целый мир в миниатюре, поэтапно раскрывающийся едоку. Как крепостную стену, приходится атаковать корку; тем поразительнее податливость свежего мякиша. Такая пропасть лежит между растрескавшейся поверхностью — иногда она тверда как камень, иногда это лишь видимость, быстро поддающаяся натиску, — и нежной внутренней субстанцией, такой послушно-ласковой за щеками, что просто теряешься. Трещинки на оболочке похожи на борозды в земле: так и видишь пашню, представляешь себе крестьянина в вечернем свете; на деревенской колокольне пробило семь, он утирает лоб рукавом рубахи; на сегодня работа кончена.

На стыке корки и мякиша перед нашим мысленным взором встает иной образ — мельница; мучная пыль клубится вокруг жернова, воздух полон летучих частичек; и опять новая картина, когда нёба касается ячеистая мякоть, освобожденная от корки, и можно начинать работать

челюстями. Это хлеб, да, хлеб, но ется он как пирожное; только, в отличие от сладостей и даже от сдобы, когда жуешь хлеб, результат получается неожиданный, результат получается… вязкий. Жеванный и пережеванный комок мякиша должен слипнуться в вязкое месиво без пустот, в которые мог бы проникнуть воздух; хлеб вязнет, да-да, именно вязнет во рту. Кто не решался долго разминать и перетирать зубами, языком, нёбом, щеками сердце хлеба, тот никогда не трепетал, ощутив в себе жаркое ликование этой вязкости. Мы жуем уже не хлеб, не мякиш, не пирожное, но подобие самих себя, таков должен быть вкус наших сокровенных тканей, и мы месим их нашим искушенным ртом, в котором слюна и дрожжи перемешиваются, объединяясь в двойственное братство.

Сидя вокруг стола, мы все молча, старательно жевали. Как подумаешь, по-разному можно причащаться… Будучи далеки от ритуальной пышности церковных месс, не помышляя о религиозном акте преломления хлеба и не возблагодарив за него небеса, за этим столом, однако, мы принимали Святое причастие и приобщались, сами того не ведая, к некой высшей истине, важнейшей из всех. И если иные из нас, смутно

сознавая свершающееся таинство, легкомысленно приписывали это удовольствию от того, что мы все вместе и делим освященное традицией лакомство, нам хорошо за этим столом, а на дворе лето и каникулы, то я знал, что им просто не хватало слов, да и культурного багажа, чтобы внятно высказать нечто столь высокое. Провинция, сельские просторы, радость жизни и органическая упругая податливость — все это есть в хлебе, в здешнем, как и в любом другом. И поэтому он, без тени сомнения, дарует нам единственно верный способ заглянуть в самих себя в поисках себя самих.

После первого, так сказать, огневого контакта, возбуждающего аппетит, я с открытым забралом встречал продолжение военных действий. Свежие салаты — никому невдомек, что морковь и картофель, нарезанные маленькими аккуратными кубиками и лишь чуть-чуть приправленные кориандром, вкуснее тех же овощей, если их грубо покрошить, — изобильные тажины[3]; я облизывался и наедался как ангел, в простоте душевной и без задней мысли. Но рот мой не забывал, рот помнил, что начало этому пиру

[3] Примечания: 3

Тажин — национальное блюдо стран Магриба, тушеное мясо с овощами.

положила встреча челюстей с белизной мягкой буханки, — и хотя в знак благодарности я потом вытирал ею дно своей тарелки, еще полной соуса, но уже без прежнего трепета. С хлебом, как и со всем на свете, важен только первый контакт.

Я помню буйство цветов в чайном салоне «Худайя», откуда мы любовались Сале[4] и морем вдали, к которому несла свои воды река, протекавшая под стенами; помню пестроту улочек медины и каскады жасмина на стенах двориков, богатство бедняков за тысячей миль от роскоши парфюмеров Запада; помню жизнь под солнцем, иную, чем где бы то ни было, потому что извне по-другому видится пространство… и хлеб, круглый хлеб, сладостную серенаду единению плоти. Я чувствую, чувствую: горячо. Есть что-то от этого в том, что я ищу. Что-то есть, это близко, но не совсем то… хлеб… хлеб… Что же еще? Чем, как не хлебом единым, жив человек?

---

[4] Примечания: 4
Сале — пригород Рабата в устье реки Бурегрег.

[Лотта]
Улица Дельбе

Я всегда говорила: не хочу туда, не хочу, я люблю бабулю, а дедулю я не люблю, я его боюсь, у него такие большущие черные глаза, и потом, он нам не рад, совсем-совсем не рад. А сегодня — вот странно-то! Я как раз хочу туда, мне хочется увидеть бабулю, и Рика тоже, а мама — мама не хочет, она говорит, что дедуля болен и нельзя его тревожить. Дедуля болен? Не может этого быть. Вот Жан болен, да, очень болен, ну и что, я все равно люблю с ним играть, летом мы вместе ходим на пляж, он поднимает камешек, смотрит и тут же сочиняет про него историю, если камешек большой и круглый — это дядя, который слишком много ел и теперь не может ходить, только катится, катится, а если плоский — это на него кто-то наступил и он стал сплющенный, как блин, и еще много-много всяких таких историй.

А дедуля никогда не рассказывал мне историй, он вообще не любит историй, и детей он тоже не любит, и еще не любит шума, вот один раз в Рюдгренеле мы очень весело играли с Риком и с

Анаис, ее мама — сестра Поля, мы так смеялись, а он повернулся к нам и посмотрел на меня, и глаза у него были злые, *взаправду* злые, мне захотелось заплакать и спрятаться и совсем расхотелось смеяться, а он сказал бабуле — даже не взглянул на нее, просто сказал: «Прекратить это». Бабуля стала грустная и сразу увела нас: «Пойдемте, детки, поиграем в сквере, дедуля устал». Когда мы вернулись, дедуля ушел, и больше мы его не видели, мы поужинали все вместе — я, бабуля, мама и еще Адель, сестра Поля, и опять было очень весело, но я видела, что бабуля все равно грустная.

Когда я спрашиваю маму, она говорит, что вовсе нет, что все в порядке, что это взрослые дела, не надо мне-забивать ими голову и что она меня очень-очень любит. Это-то я знаю. Но я еще много чего знаю. Я знаю, что дедуля разлюбил бабулю, что бабуля сама себя тоже разлюбила, что бабуля любит Жана больше, чем маму и Лору, а Жан ненавидит дедулю, а дедуля терпеть не может Жана. Я знаю, что дедуля думает про папу, что папа дурак набитый. Я знаю, что папа сердится на маму за то, что она дедулина дочь, а еще за то, что она захотела меня родить, а он не хотел детей, или хотел, но попозже; еще я знаю, что папа

меня очень сильно любит и даже, может быть, он сердится на маму за то, что так любит меня, потому что он меня не хотел, и я знаю, что мама иногда немножко сердится на меня за то, что она меня захотела, а папа не хотел. Да, я все это знаю. Знаю, что им всем плохо, потому что все любят не тех и не так и не понимают, что сердиться им не на кого, кроме самих себя.

Считается, что дети ничего не понимают. Вот спросить бы у взрослых, были ли они когда-нибудь детьми?

Ферма
Улица Гренель, спальня

Я попал на эту чистенькую и нарядную ферму на Перламутровом Берегу после двух часов бесплодных поисков сельской гостиницы с рестораном, которая, как мне сказали, недавно открылась в окрестностях Колевиля, близ американского кладбища. Эту часть Нормандии я всегда любил. Не за сидр и не За яблоки, не за сливки и цыплят фламбе с кальвадосом, но за ее бесконечные пляжи, за побережье, так широко открывающееся во время отлива, где я впервые по-настоящему понял, что значит выражение «между небом и землей». Сколько раз я гулял по пляжу Омаха-Бич, слегка ошалев от пустоты и простора, смотрел на чаек, на собак, бродивших по песку, приставлял руку козырьком к глазам, вглядываясь в горизонт, хоть и не видел там ничего нового, и чувствовал себя счастливым и довольным, взбодрившись от этой одинокой прогулки.

Но в то утро, прекрасное летнее утро, ясное и свежее, настроение у меня стремительно пор-

тилось, пока я блуждал в поисках злополучной гостиницы, теряясь среди немыслимых ухабистых дорог и получая от встречных самые противоречивые указания. В конце концов я свернул на узкий проселок, который уперся во двор фермы: дом из местного камня, крыльцо, увитое огромной глицинией, и утопающие в красных геранях окошки со свежевыкрашенными белыми ставнями. В тени старой липы перед домом стоял стол, за которым пять человек (четверо мужчин и женщина) заканчивали обедать. Нужного мне адреса они не знали. Когда же я, махнув рукой на поиски, спросил, где бы я мог поблизости перекусить, мне в ответ чуть пренебрежительно фыркнули. «Есть-то лучше всего дома», — с многозначительным видом изрек один из мужчин. Тот, что, судя по всему, был здесь хозяином, нагнулся ко мне, положив ладонь на крышу машины, и без дальнейших церемоний предложил отобедать у них чем бог послал. Я согласился.

Сидя под липой, благоухавшей так, что мне почти расхотелось есть, я вполуха слушал их беседу за кофе с кальвадосом, а фермерша, полная молодая женщина со славными ямочками у рта, улыбаясь, подавала мне.

Четыре устрицы, светлые, холодные, соленые,

без лимона, без специй. Я ел их медленно, благословляя надменный ледок, подернувший мое нёбо. «Все, что осталось, было-то двенадцать дюжин, но мужчины после работы кушают — дай боже!» Хозяйка тихонько засмеялась.

Четыре устрицы без прикрас. Прелюдия, цельная и всеобъемлющая, царственная в своей скромной простоте. Стакан сухого белого вина, ледяного, с изысканным фруктовым букетом — «прямо с виноградников Турени, кузен нам привозит недорого!»

Недурное начало. Мужчины за столом говорили о машинах и были поистине неиссякаемы. Хороший ход. Плохой ход. Машины у них упирались, артачились, фырчали, пыхтели, выдыхались на подъеме, юзили на поворотах, заедали, дымили, чихали, кашляли, вставали на дыбы и брыкались. Помянутая в ходе разговора особо строптивая «Симка-1000» удостоилась самой длинной тирады. Разогреваться, дрянь такая, не желала даже летом, в самую жару… И все с возмущением покачали головами.

Два тоненьких ломтика сырокопченого окорока, шелковые, волнистые, в томных изгибах, соленое масло, кусок белого хлеба. Новое вино, сладковатое, крепленое — пожалуй, лишнее, но

восхитительное на вкус. Еще стакан того же белого, его я буду держаться и впредь. Возбуждающий, заманчивый, соблазнительный пролог.

«Да, в лесу ее видимо-невидимо», — ответили на мой вопрос, есть ли в здешних местах дичь. «Вообще-то, — заметил Серж (двух других звали Клод и Кристиан — это был хозяин дома, а имя четвертого никак не вспоминается), — из-за этого иной раз может и беда приключиться».

Несколько зеленых стеблей спаржи, мясистых, нежных — объедение. «Это чтоб вам долго не ждать, пока я разогрею», — поспешно сказала молодая — женщина, видно, решив, что я удивляюсь столь скудному второму блюду. «Что вы, что вы, — ответил я. — Все замечательно». Дивная сельская, почти буколическая нота. Хозяйка зарделась и, смеясь, скрылась в доме.

За столом тем временем переключились на дичь, которая безбоязненно разгуливала по лесным дорогам. Речь зашла о некоем Жермене, который однажды безлунной ночью сшиб невесть откуда выскочившего кабана, в темноте счел его мертвым, закинул в багажник («Еще бы, представляете, этакий случай!») и поехал дальше, а кабан постепенно пришел в себя и стал биться в багажнике («оклемался и затряс колымагу как

грушу…»), да с такой силищей, что разнес машину, после чего только его и видели. Все четверо хохотали как дети.

«Остатки» (хватило бы полк накормить) пулярки. Изобилие сливок, ломтики сала, чуть-чуть черного перца, картошка — похоже, с Нуармутье[5], — и ни грамма жира.

Разговор снова изменил русло и потек извилистыми путями местных спиртных напитков. Добрые, поплоше, вовсе пойло; домашние настойки, сидр — слишком перебродивший, из гнилых яблок, из плохо помытых, плохо протертых, не вовремя собранных; кальвадос из супермаркета — сироп, да и только, и настоящий — рот дерет, зато какой букет! Дружный хохот вызвал самогон некоего папаши Жозефа: дня дезинфекции в самый раз, но не для питья!

«Вы уж не обессудьте, — извинилась передо мной хозяйка, выговор у нее был иной, чем у мужа, — сыру не осталось, я ближе к вечеру поеду за покупками».

Я узнал, что пес Тьерри Кулара, славный кабыздох, известный своей трезвостью, однажды случайно вылакал лужицу под бочкой и, то ли с

---

[5] Примечания: 5

Нуармутье — остров у Атлантического побережья Франции, славится морским курортом и овощеводством.

непривычки, то ли и впрямь отравившись, упал замертво, тут бы бедняге и конец, да крепкая оказалась псина на диво, выжила. Они держались за бока от смеха, и я тоже с трудом переводил дыхание.

Кусок яблочного пирога — нежнейшее, рассыпчатое, хрустящее тесто, дерзко-золотистые ломтики, присыпанные скромными карамельными кристалликами. Я допил бутылку до дна. Пробило пять, когда хозяйка подала мне кофе с кальвадосом. Мужчины поднялись, похлопали меня по спине: им пора работать, если я останусь до вечера, они будут рады меня видеть. Я по-братски обнялся со всеми и обещал как-нибудь заехать с доброй бутылочкой.

У векового дерева на ферме близ Колевиля, под аккомпанемент шальных кабанов, трясущих колымаги как груши к вящей радости собеседников, имеющих случай об этом рассказать, я отведал один из лучших в своей жизни обедов. Еда была простая и вкусная, но и еще кое-чем я насытился, да так, что устриц, ветчину, спаржу и пулярку можно отнести к разряду второстепенных аксессуаров, — то была их сочная, живая речь, грубоватая, с неряшливым синтаксисом, но согревающая душу какой-то юной неподдель-

ностью. Я лакомился словами, да-да, словами, брызжущими из их мужских крестьянских посиделок, теми самыми словами, что иной раз доставляют куда больше удовольствия, чем телесная пища. Слова-ларцы, в них складывают отринутую действительность, и они превращают ее в мгновения-перлы; слова-чародеи, они преображают лик повседневности, жалуя ее правом стать незабываемой, занять место в библиотеке воспоминаний. Жизнь есть жизнь лишь в силу нерасторжимого сплава слова и события, в котором первое облекает второе в свое парадное одеяние. Вот и слова моих случайных друзей на час, осенившие трапезу несказанной красотой, стали, в сущности, главным угощением на пиру, и я, почти сам того не желая, с такой радостью воздал должное не столько пище, сколько речи.

Приглушенный шорох вырывает меня из грез: мой слух меня не обманывает. Из-под опущенных век я вижу, как Анна крадучись проскользнула по коридору. Только моя жена умеет передвигаться без движения, только ее походка как будто и не дробится, как у всех, на шаги — я всегда подозревал, что эта аристократическая плавность была создана лишь для меня одного. Анна… Если б ты знала* какое блаженство вновь пережить тот

почти нереальный день между хмелем и лесом, как сладко пить, запрокинув голову, вечность слов! Быть может, в этом суть моего призвания — на стыке сказанного и съеденного… а вкус по-прежнему ускользает, дразня… Мысли увлекают меня к былой жизни в провинции… большой дом… прогулки по полям… и мой пес бежит рядом, веселый и простодушный..

[Венера]
Улица Гренель, письменный стол

Я маленькая Венера, древняя богиня плодородия с белым алебастровым телом; у меня широкие пышные бедра, выпуклый живот и груди, ниспадающие до самых ляжек, округлых, крепко прижатых друг к другу в стыдливой позе, вызывающей улыбку. Я больше женщина, чем трепетная лань: все во мне взывает к плоти, а не к созерцанию. Он, однако, смотрит на меня, все время смотрит, когда поднимает глаза от бумаги и, размышляя, устремляет на меня невидящий сумрачный взгляд. Но порой он пристально в меня вглядывается, силясь проникнуть в душу неподвижного изваяния, и я чувствую, что вот-вот ему откроется что-то, и он поймет, и откликнется, однако же он вдруг опускает глаза, и меня охватывает досада, будто я подсматривала за человеком, который гляделся в зеркальное стекло, не подозревая, что оттуда, из-за стекла, кто-то за ним наблюдал. А иногда он трогает меня, поглаживает пальцами мои зрелые женские формы, водит ладонями по моему лицу без

черт, и поверхность слоновой кости, из которой я сделана, ощущает исходящие от него флюиды неукрощенного зверя. Когда он садится за письменный стол, дергает шнурок большой медной лампы, и луч теплого света падает на мои плечи, я возникаю из ниоткуда, я всякий раз рождаюсь заново, этим светом сотворенная, но таковы для него и люди из плоти и крови, что проходят через его жизнь: они отсутствуют в его памяти, когда он их не видит, а появившись вновь в поле его восприятия, присутствуют, непостижимые для него. На них он тоже смотрит невидящими глазами, ищет их ощупью как слепой, что шарит перед собой руками и думает, будто схватил что-то, а на самом деле он ловит лишь дым, обнимает лишь пустоту. Его проницательные, умные глаза застит незримая пелена, она мешает ему видеть, пряча в тумане то, что он мог бы озарить светом своего ума. И пелена эта — его норов тирана до мозга костей, пребывающего в вечном страхе, что ближний окажется не просто вещью, которую он может убрать с глаз долой, в вечном страхе, что ближний, если на то пошло, будет недостаточно свободен, чтобы признать его свободу…

Когда он ищет меня и не находит, когда, отчаявшись, опускает глаза или дергает за шнур, чтобы

я перестала существовать, он прячет, прячет, прячет сам от себя то, что ему невыносимо. Свое желание ближнего, свой страх перед ближним.

Умри же, старый человек. Нет ни покоя, ни места тебе в этой жизни.

Пес
Улица Гренель, спальня

В первое время нашей дружбы я не переставал поражаться тому, с каким бесспорным изяществом он садился: расставив для упора задние лапы, постукивая хвостом по полу с регулярностью метронома, показав голый розовый животик, собиравшийся в складочки под поросшей пушком грудью, пружинисто опускал зад и вскидывал на меня глаза цвета жидкого ореха, в которых много раз мне виделся не только аппетит, но и кое-что иное.

У меня был пес. Черный нос на четырех лапах. Маленькое средоточие антропоморфических проекций. Верный друг. Неугомонный хвост, задававший ритм эмоциям. Перевозбужденный кенгуру в лучшее время дня. Когда он появился в доме, его тельце в пухлых складочках, пожалуй, располагало к глуповатому умилению; но всего через несколько недель толстенький комочек превратился в голенастого щенка с четко очерченной мордочкой, ясными озорными глазами, любопытным носом, мощной грудью и мускули-

стыми лапами. Это был далматин, и я назвал его Реттом, в честь «Унесенных ветром», моего любимого фильма: я всегда знал, что если бы родился женщиной, то был бы Скарлетт — той, что выживает в агонизирующем мире. Его белоснежная, в аккуратных черных пятнышках шерсть была изумительно шелковистой; далматин вообще шелковистая собака, и на ощупь, и на вид. Но при этом отнюдь не елейная: нет ни лести, ни слащавости в симпатии, которую с первого взгляда внушает эта порода, но лишь естественное тяготение к ласковой искренности. Когда же он вдобавок склонял набок голову, прижав уши, каплями ниспадающие до самых брыл, я не жалел, что понял, насколько любовь к животному влияет на наше представление о самих себе, — до того в эти минуты он был неотразим. Впрочем, это ведь почти аксиома, что по прошествии некоторого времени совместной жизни хозяин и его собака заимствуют друг у друга многие черты. Вот и Ретт, вообще довольно дурно воспитанный — и это еще мягко сказано, — имел недостаток, в котором не было ничего удивительного. Назвать его прожорливостью было бы явным преуменьшением: он страдал поистине маниакальной булимией. Если на пол роняли, к примеру, листик

салата, он бросался к нему в великолепном пике, которое завершалось скольжением с упором на передние лапы, глотал целиком, не жуя, — так боялся, что отнимут, — и, я уверен, только задним числом распознавал, что ему на сей раз перепало. Его девиз можно было бы сформулировать так: «Сначала съем, разберусь потом», и я думал порой, что мне досталась Единственная в мире собака, для которой желание есть важнее, чем сам факт утоления голода: большую часть своей энергии он употреблял На то, чтобы постоянно быть там, где мог *надеяться* стянуть что-нибудь съедобное. Нет, он не унижался до воровских уловок, но безошибочным чутьем стратега определял, где что-то плохо лежало, будь то забытая на гриле сосиска или раздавленный чипе, оставшийся на полу после аперитива на скорую руку. Особенно ярко (и даже драматически) эта его неукротимая страсть к еде проявилась в одном более серьезном инциденте. Это было на Рождество в Париже, у бабушки с дедом. Праздничный ужин, по старинному обычаю, полагалось завершить «поленом», любовно приготовленным бабушкой; это был простой бисквит, свернутый в рулет и прослоенный жирным кофейным или шоколадным кремом, — простой-то простой,

но с налетом великолепия, как всякий шедевр. Ретт, полный сил, резвился по всей квартире, кто-то гладил его, кто-то украдкой подкармливал, уронив невзначай лакомый кусочек на ковер за спиной моего отца, так что с самого начала ужина он, чтобы ничего не упустить, сновал кругами (коридор, гостиная, столовая, кухня, снова коридор и т. д.). Первой заметила его долгое отсутствие сестра отца, Мари. Тут и я тоже, вместе с остальными, осознал, что в самом деле давно не было видно белого колышущегося султана над спинками кресел — знака, что наведался пес. После короткой паузы мы с отцом и матерью вдруг поняли, что случилось. Точно подброшенные одной пружиной, мы вскочили из-за стола и кинулись в спальню, куда бабушка, зная повадки нашего проказника и его аппетит, предусмотрительно спрятала драгоценный десерт.

Дверь спальни была распахнута… Видно, кто-то (кто именно был виноват, так и осталось неизвестным), несмотря на все предостережения, забыл ее закрыть, и Ретт — что взять с собаки, противиться собственной натуре без посторонней помощи не в ее силах! — сделал вполне естественный вывод, что «полено» принадлежит ему Моя мать отчаянно заголосила — сбитый

влет орел и тот не издает, наверное, такого душераздирающего крика. Ретт, надо думать, слишком отяжелел от съеденного: его обычной тактикой в таких случаях было юркнуть между наших ног и убежать в более безопасное место, но сейчас он так и остался лежать, глядя на нас ничего не выражающими глазами, рядом с пустым блюдом, сполна оправдавшим его ожидания. «Пустым», впрочем, не совсем то слово. С методичным усердием, твердо зная, что его не потревожат в течение ближайшего времени, он объедал «полено» по всей длине справа налево, потом слева направо и так далее: к нашему приходу от жирного лакомства осталась лишь узкая полоска, которую нам вряд ли удалось бы разложить по тарелкам. Как Пенелопа распускала нить за нитью сотканное покрывало, так и Ретт поработал ненасытной пастью и соткал удовольствие для своего желудка знатока.

Бабушка так смеялась, что из вселенской катастрофы происшествие превратилось в забавный анекдот. Это тоже был один из ее талантов: находить соль жизни там, где другие видели лишь неприятности. Она поручилась, что пес будет наказан сильнейшим расстройством желудка, неминуемым после поглощения сладкого

пирога, который был приготовлен на пятнадцать человек. Но она ошиблась. Несмотря на подозрительно вздутый в течение нескольких часов живот, Ретт переварил в лучшем виде свой рождественский ужин; как и полагается после сытной еды, он вскоре захрапел, время от времени повизгивая во сне от удовольствия, и не слишком возмутился, увидев наутро свою миску пустой, — эта жалкая исправительная мера была применена отцом, который собачью шалость, мягко говоря, не оценил.

Нужна ли мораль этой истории? Я был немного обижен на Ретта, лишившего меня законного удовольствия. Зато я хохотал до упаду над тем, как бесцеремонно пес обошелся с плодом трудов моей бабушки-гренадерши. Пришла мне в голову и еще одна мысль, особенно отрадная. За праздничным столом было столько родственников, которых я в лучшем случае презирал, а в худшем — терпеть не мог, что в конечном счете я счел участь пирога счастливой: вместо того чтобы попасть в их бездарные утробы, он достался моему псу, за которым я признавал талант гурмана. — Хоть я и не из тех, кто предпочтет свою собаку незнакомому человеку. Собака — это всего лишь мельтешащий, лающий, вертлявый предмет

нашего повседневного обихода. Но уж если высказывать свое «фе» тем, кто этого заслуживает, то лучше через них, через этих забавных четвероногих, ничтожных по сравнению с нами, но и замечательных силой насмешки, которую они, сами того не ведая, простодушно несут в себе.

Клоун, подарок, клон — он был и тем, и другим, и третьим; он был смешон в изнеженной утонченности своего веселого облика, он дарил себя, излучая безыскусную доброту своей щенячьей души, он был моим клоном, но не совсем: я не видел в нем собаку, но и не очеловечивал; для меня он был Реттом, прежде всего Реттом, а пес он, ангел, животное или демон — дело второе. Вспоминаю же я его сейчас, за несколько часов до конца, потому, что незаслуженно обидел, забыв о нем в своих прежних воспоминаниях о запахах. Ведь Ретт сам по себе был праздником для обоняния. Да-да, мой пес, мой далматин совершенно потрясающе благоухал: от его шеи и крепкой макушки пахло сдобным, слегка поджаренным хлебом — так пахнет хлеб в кухне по утрам, намазанный маслом и вареньем из мирабели. Вдыхая запах Ретта, запах свежей сдобы, теплых дрожжей, так и хотелось вонзить в него зубы, и вы только представьте себе: целыми днями пес носился по

дому, по саду, и трусил ли он по своим важным собачьим делам из гостиной в кабинет, летел ли стрелой через лужайку, облаивая непочтительных ворон, или крутился в кухне в ожидании лакомства, повсюду он распространял вокруг себя этот родной запах, являя собой бесконечную живую оду теплой булке воскресным утром, когда, позевывая, но радуясь предстоящему дню отдыха, натягиваешь старенький уютный свитер и идешь варить кофе, косясь краем глаза на нее, круглую, румяную, возлежащую на столе. Ты еще не совсем проснулся, и это восхитительно, можно насладиться последними мгновениями в тишине, пока ты неподвластен извечному закону — работать, работать и работать; ты протираешь глаза, сочувствуя сам себе, и, когда поднимается осязаемый запах горячего кофе, садишься наконец перед дымящейся чашкой, по-свойски мнешь пальцами булку, которая мягко разламывается, опускаешь кусок на минуту в блюдце с сахарной пудрой, стоящее посреди стола, и, прикрыв глаза, узнаешь, сам себе в этом не признаваясь, горьковато-сладкую ноту счастья. Вот о чем напоминал мне Ретт, ходячая булочная, своим запахом, и это свойство играло не последнюю роль в моей к нему любви.

Эти мысли о Ретте и о той поре моей жизни, которую я уже сто лет не вспоминал, вернули мне один забытый запах: запах теплой душистой сдобы, исходивший от головы моего пса. Потянуло этим запахом — и пришли новые воспоминания: о тостах, которые я уплетал на завтрак в Соединенных Штатах, поражаясь симбиозу хлеба и масла, зажаренных *вместе.*

[Анна]
Утица Гренель, коридор

Что будет со мной, Господи, что же со мной будет? У меня нет больше сил, я выдохлась, я опустошена, обескровлена… Я знаю, они не понимают меня, кроме разве что Поля, знаю, знаю, что они думают… Жан, Лора, Клеманс, где вы? Почему вы молчите, почему отгораживаетесь, почему все так сложно, ведь мы бы могли быть счастливы все вместе, впятером? Для вас он — сварливый и деспотичный старик, вы всегда видели в нем лишь тирана, лиходея, изверга, сделавшего нашу жизнь невыносимой, — и вашу, и мою. Вы хотели быть моими верными рыцарями, утешать меня в горестях брошенной супруги, и, в сущности, я вас не разочаровала, я позволила вам скрашивать мои дни детским смехом, лаской и любовью, но скрыла от вас свою страсть, скрыла свои резоны. Я скрыла от вас, кто я.

Я всегда знала, какая у нас с ним будет жизнь. С первых дней я предвидела его похождения вдали от меня, других женщин, карьеру незаурядного, невероятного соблазнителя; я знала, что он,

принц, владыка, будет вечно охотиться вне своих стен и год от года все больше удаляться от меня, что скоро он даже замечать меня перестанет и, пронзая своим орлиным взором мою измученную душу, будет созерцать нечто, незримое для меня. Все это я знала, и это было не важно. Лишь бы он возвращался, только это и имело значение, а он возвращался всегда, и мне этого хватало — быть той, к которой возвращаются, пусть нехотя, пусть редко… но наверняка. Если б вы знали, вы бы поняли… Если б вы знали, какие ночи у меня были, какие ночи в его объятиях, когда я трепетала от нетерпения, изнемогала от желания, придавленная его царственным весом, его божественной силой, я была счастлива, так счастлива, как влюбленная женщина в гареме в те вечера, когда наступает ее черед и она благоговейно принимает жемчужную россыпь его взглядов, — ибо только им она жива, его объятиями, его светом. Быть может, он находит ее пресной, робкой, угловатой; где-то у него есть другие любовницы — тигрицы, чувственные кошечки, страстные пантеры, с ними он рычит и хрипит от удовольствия в бесчинстве эротической гимнастики, а когда дело кончено, чувствует себя так, будто создал мир заново, и раздувается от гордости,

раздувается от веры в свою мужскую силу… Но она — ее наслаждение глубже, оно безмолвно, ее наслаждение; она отдается ему, отдается вся целиком, она принимает его с благоговением и в тишине, достойной храма, достигает вершины, ибо ей только и нужно, что быть с ним, ощущать его поцелуи. Она счастлива.

А дети — что ж? Она их, конечно, любит. Она познала радости материнства и воспитания; познала и муку, ибо мучительно растить детей, не любимых отцом, и видеть, как они мало-помалу начинают ненавидеть его за нелюбовь и пренебрежение к ним… Но что всего хуже, она чувствует себя виноватой, потому что любит их, детей, меньше, чем его, и потому, что не смогла, не захотела защитить их от того, кого ждала со всею пробудившейся силой своего естества, не оставив места для всего остального, для них… Если бы я ушла, если бы смогла тоже возненавидеть его, тогда, быть может, я спасла бы их, тогда они освободились бы из темницы, в которую я их бросила, темницы моего смирения и безумной страсти к моему палачу… Я и детей научила любить своего мучителя… А сегодня я плачу кровавыми слезами, потому что он умирает, уходит…

Я вспоминаю наше былое великолепие, я шла об руку с тобой, улыбаясь теплому вечеру, в черном шелковом платье, я была — твоя жена, все оборачивались нам вслед, и восхищенный шепоток за спиной сопровождал нас повсюду, овевал как легкий ветерок, во веки веков… Не умирай пожалуйста, не умирай… Я люблю тебя.

Тост
Улица Гренель, спальня

Я тогда приехал на конференцию; в ту пору я был уже светилом и, получив приглашение от французской общины в Сан-Франциско, поселился у одного журналиста-француза, который жил на берегу Тихого океана, в юго-западной части города. В то утро, мое первое утро в Америке, я был голоден как волк, а мои хозяева чересчур долго, на мой взгляд, обсуждали, куда меня повести, чтобы я отведал лучший в своей жизни «breakfast». В открытое окно я увидел на небольшом, судя по всему, блочном здании вывеску «John's Ocean Beach Cafe» и решил — сойдет.

Уже у двери я был покорен. Привязанная к дверной раме золотым шнурком табличка «open» прекрасно сочеталась с сияющей медной ручкой, и вход в кафе выглядел как-то очень гостеприимно, что приятно поразило меня. А уж внутри я пришел в полный восторг. Такой я представлял себе Америку в мечтах, и, против ожидания, — я-то был уверен, что на месте мне придется пересмотреть все свои клише, — именно такой

она и оказалась: большой квадратный зал, деревянные столы и банкетки, обитые красной искусственной кожей; на стенах фотографии актеров, кадр из «Унесенных ветром» — Скарлетт и Ретт плывут на пароходе в Новый Орлеан; огромная стойка, блестящая отполированным деревом, заставленная масленками, графинчиками с кленовым сиропом и бутылочками с кетчупом. Белокурая официантка с сильным славянским акцентом, подхватив кофейник, устремилась к нам через зал; за стойкой сам Джон, хозяин, он же шеф-повар, с надменно выпяченной губой и холодноватым взглядом, ловко переворачивал на плите гамбургеры. Внутренний облик не вязался с внешним: налет старины, обветшалая мебель и божественные запахи жареного. Ах, Джон! Я пробежал глазами меню, выбрал «Scrambled Eggs with Sausage and John's special Potatoes», и рядом с дымящейся чашкой отвратительного кофе передо мной появилась тарелка, вернее даже блюдо, до краев наполненное яичницей-болтуньей и поджаренной с чесноком картошкой, а сверху красовались три толстенькие, аппетитно пахнущие сосиски. Затем русская официанточка поставила на стол тарелку поменьше с тостами и блюдечко с черничным вареньем. Говорят,

американцы толстеют оттого, что слишком много и неправильно едят. Это верно, но я бы снял обвинение с их достойных Пантагрюэля завтраков. Наоборот, я склонен думать, что именно это нужно человеку, чтобы достойно встретить день, тогда как у нас, французов, жалкие утренние трапезы, свидетельствующие о бесхарактерности с примесью снобизма в стремлении избежать соленого и жирного, просто оскорбительны для телесных потребностей.

Когда я откусил от первого ломтика хлеба — уже наевшись, ибо содержимое большой тарелки я оценил и смел все до последнего кусочка, — меня охватило непередаваемое блаженство. Почему, ну почему же у нас так упорно мажут хлеб маслом, только когда он уже поджарен? Ведь если то и другое подвергнуть ласке огня вместе, то из этой жаркой близости рождается нечто несравненное. Масло теряет свою консистенцию, но и жидким, как если бы его растопили в одиночку, в кастрюльке на водяной бане, не становится. Тост же утрачивает свою унылую суховатость, превращаясь в новую субстанцию, влажную и горячую, — не губка и не хлеб, среднее между ними, — и ублажает вкусовые бугорки обретенной пленительной нежностью.

Ужас, до чего я чувствую, что подошел совсем близко. Хлеб, сдоба… мне кажется, что я наконец-то на верном пути, что он приведет к моей истине. Или это опять ошибка, ложный след, снова лукавый морочит меня; чтобы обмануть мои надежды и язвительно посмеяться над моим разочарованием? Попробую поискать в другом направлении. Рискну.

[Рик]
Улица Гренель, спальня

Я лежу разваля-а-ась, как восточный кня-а-азь, персидский ша-а-ах, а-а-ах… Каков кошачий стиль! Меня зовут Рик. Мой хозяин вообще склонен черпать из кинематографа имена для своих четвероногих спутников, но должен сразу уточнить, что я — самый любимый. Да-да. Немало котов и кошек побывало здесь, одни, увы, оказались слабого здоровья и не зажились, другие стали жертвами трагических несчастных случаев (вот, например, однажды пришлось чинить водосточную трубу, не выдержавшую веса очень миленькой белой кошечки по имени Скарлетт), были и такие, что прожили долго, но теперь остался только я, я один, в мои девятнадцать лет, шаркаю бархатными лапами по восточным коврам, которыми устлан этот дом, я, любимец, я, «альтер эго» хозяина, я, единственный, кому он признался однажды в любви, когда я разлегся прямо на его недописанной статье, на письменном столе, под большой теплой лампой. «Рик, — задумчиво сказал он, почесывая мне

спинку так, как я люблю, — Рик, мой сладкий, какой же ты красивый кот, да, да… я не сержусь на тебя, можешь даже порвать эту бумагу, на тебя я никогда не сержусь., красавец мой… гусарские усищи… мягкая шерстка… мускулатура Адониса… богатырь… с опаловыми глазами… ах ты, мой красавец… мой единственный…»

Почему Рик? — спросите вы. Я и сам часто задавал себе этот вопрос, но говорить словами я не умею, так что не мог его сформулировать, и он оставался без ответа до того декабрьского вечера, десять лет назад, когда уже знакомая мне рыжеволосая дама, угощаясь с хозяином чаем, спросила, почему он дал мне это имя, тихонько поглаживая меня за ушами (мне нравилась эта дама, она всегда приносила с собой запах дичи, довольно необычный для женщины, представительницы ее пола обычно душатся тяжелыми, дурманящими духами без единой мясной ноты, которая для кота — настоящего — означает счастье). «Рик, — ответил он, так звали героя „Касабланки“, это был мужчина, который сумел отказаться от женщины, потому что предпочел ей свободу». Я почувствовал, что она слегка напряглась. Зато я оценил ауру неотразимого мужчины, которую пожаловал мне хозяин своим

непочтительным ответом.

Конечно, сегодня о таких вещах больше нет и речи. Сегодня хозяин умирает. Я знаю, я сам слышал, как Шабро ему это сказал, а потом, когда он ушел, хозяин взял меня на колени, посмотрел мне в глаза (они, наверное, были очень несчастными, мои старые, усталые глаза, ведь если кошки не умеют плакать, это не значит, что им нечем выразить печаль) и с трудом проговорил: «Никогда не верь докторам, сокровище мое». Но я вижу, что это конец. И его, и мой, потому что, я всегда это знал, умереть нам суждено вместе. И вот теперь его правая рука накрыла мой присмиревший хвост, и я пристраиваю лапы на край пухового одеяла и вспоминаю…

Так было всегда. Я слышал его быстрые шаги внизу, потом он взбегал по лестнице, пропуская ступеньки. Я тотчас вскакивал, стремглав летел в прихожую и там, на желтом турецком ковре, между вешалкой и мраморным столиком, смирно, как паинька, ждал его.

Он открывал дверь, снимал пальто, вешал его точным движением, замечал наконец, что я здесь, и, улыбаясь, наклонялся, чтобы приласкать меня. Сразу же выходила Анна, но он не поднимал на нее глаз и продолжал поглаживать

меня и ласково теребить. «Что-то кот, кажется, отощал, Анна?» — спрашивал он с ноткой тревоги в голосе. «Да нет же, друг мой, что вы». Я бежал следом за ним в кабинет, исполнял его любимый номер (подобраться, прыгнуть и упруго, бесшумно приземлиться на сафьяновый бювар). «Ах ты мой котище, ну иди сюда, иди, расскажи мне, что тут произошло за это время… мда… каторжная у меня работа., но тебе плевать на это, и ты прав… ах, какое шелковистое брюшко… ну-ну, ложись тут рядом, а я поработаю..»

Не будет больше мерного шуршания пера, скользящего по белому листу, не будет дождливых дней, когда капли стучали в оконное стекло, а я, в приглушенном уюте его кабинета, куда никому больше не было доступа, нежился рядом с ним, я, верный спутник и свидетель рождения его великих творений. Больше никогда.

Виски
Улица Гренель, спальня

Мой дедушка был с ним на войне. После той памятной поры им особо нечего было друг другу сказать, но война связала их узами нерушимой дружбы, которая не оборвалась, даже когда дед умер, потому что Гастон Блаженнэ — так его звали — продолжал навещать его вдову до самой ее смерти и даже имел чуткость покинуть этот мир через несколько недель после нее, до конца выполнив свой долг.

Он иногда приезжал по делам в Париж и неизменно останавливался у своего друга, всегда с небольшим ящиком своего вина последнего урожая. А дважды в год, на Пасху и на День Всех Святых, дедушка «наведывался» к нему в Бургундию, один, без жены, и гостил три дня; по возвращении он бывал неразговорчив и на расспросы скупо отвечал, что они «хорошо поболтали», — надо полагать, не на сухую.

Когда мне исполнилось пятнадцать, он взял меня с собой. Бургундия особенно славится своими винами из Кот-де-Бон, узкой зеленой долины,

протянувшейся от Дижона до Бона и вмещающей внушительную палитру прославленных имен: Жевре-Шамбертен, Нюи-Сен-Жорж, Алокс-Кортон, а еще южнее, на самой границе области, — Поммар, Монтели, Мерсо. Гастон Блаженнэ этим знаменитостям не завидовал. В Иранси он родился, в Иранси жил и умереть хотел в Иранси. В этой деревушке на Йонне, притаившейся в хороводе холмов и всецело преданной винограду, произрастающему на ее щедрой земле, никто не завидует дальним соседям, ибо нектар, который любовно готовят там, ни с чем не соперничает. Он знает свою силу, тем и ценен: этого достаточно, чтобы не кануть в забвение.

Французы в том, что касается вина, часто привержены формализму, доходящему порой до смешного. Несколькими месяцами раньше я с отцом побывал в погребах Шато-де-Мерсо — как же там все было пышно! Арки и своды, помпезные этикетки, сияющие медью стеллажи, хрустальные бокалы — все это оправдывало высокую цену вина, но в то же время мешало мне оценить его вкус. Замороченный всей этой роскошью декора и декорума, я не мог понять, что именно — в напитке или в окружении — точно заноза, раздражает мой язык. По правде сказать, я был

еще не очень восприимчив к чарам вина; однако, сознавая, что всякий уважающий себя мужчина просто обязан пить его с удовольствием, я никому не признавался — надеясь, что все *еще* придет, — в том, что для меня это удовольствие ниже среднего. С тех пор, разумеется, я принял посвящение в винное братство, постиг, а потом и другим смог открыть эту густую крепость, что пульсирует во рту и, заполняя его букетом танина, десятикратно усиливает вкус. Но в ту пору я был еще зелен и пил вино немного опасливо, хоть и ожидал с нетерпением, когда же и мне наконец откроются его общепризнанные чудесные свойства. Поэтому в поездке с дедом питейные перспективы радовали меня меньше, чем возможность побыть с ним и увидеть новые места.

Деревня мне понравилась, понравился и винный погреб Гастона, простой и обширный сырой подпол без всяких прикрас, с земляным полом и саманными стенами. Здесь не было ни сводов, ни стрельчатых арок; не было и замка для приема клиентов, а только славный бургундский домик, утопающий в цветах, дабы угодить гостям, и скромный по природе своей; обычные стеклянные рюмки стояли на бочке у входа. В этом-то погребе мы, едва выйдя из машины, и приступи-

ли к дегустации.

И уж болтали так болтали… Рюмочка за рюмочкой, по очереди из разных бутылок, которые винодел откупоривал одну за другой, презрев расставленные у стен плевательницы (для тех, кто хотел отведать вина и не опьянеть), они методично пили, попутно предаваясь воспоминаниям — наверняка сильно приукрашенным, — о некоей славной боевой операции. Меня уже немного развезло, когда папаша Гастон, до тех пор ко мне почти не обращавшийся, вдруг посмотрел на меня внимательнее и сказал деду: «Не больно-то он любит вино, твой малыш, а?» Я был уже сильно под хмельком и не в силах возмутиться. И потом, этот человек — в рабочих штанах с широкими черными бретелями, в рубахе в красную клетку, точно под цвет его носа и щек, в черном берете — мне сразу понравился, и лгать ему не хотелось. Я промолчал.

Каждый человек, богат он или беден, в своем замке король. Самый темный крестьянин, самый неотесанный виноградарь, самый мелкий клерк, самый грошовый торговец, да что там — даже последний из парий, отринутых и презираемых обществом, короче говоря, любой обладает собственным гением, который дарует ему час славы.

А Гастон парией отнюдь не был. Этот простой труженик, хоть и преуспевший в торговле, но все же прежде всего крестьянин, мало что в жизни видевший, кроме своих виноградников, стал сейчас для меня владыкой из владык, ибо в любой деятельности, как почетной, так и презренной, всегда есть место проблеску всемогущества.

«Не пора ли тебе поучить его жизни, Альбер? — обратился Гастон к деду. — Как он, твой мальчуган, осилит ДМГ?» Тут мой дед тихонько засмеялся. «Видишь ли, парень, — продолжал Гастон, воодушевленный перспективой приложить руку к моему воспитанию, — все, что ты сегодня пил, — доброе вино, без дураков. Но виноградарь, знаешь ли, не все пускает на продажу, кое-что приберегает для себя, не для наживы, а для жажды своей (его добродушная физиономия расплылась в широкой, по-лисьи плутоватой улыбке), ты, верно, и сам смекаешь. Да, есть у него заветный уголок, где хранится ДМГ — „для моей глотки“, стало быть. Ну вот, и когда есть компания, хорошая, я хочу сказать, компания, самое время отведать ДМГ. — Гастон отставил очередной, уже изрядно початый стаканчик. — Идем-ка со мной, ну, идем же», — торопил он меня, пока я с трудом поднимался на ноги. В глазах слегка

двоилось, язык заплетался от алкогольных паров, и при всем моем живом интересе к незнакомому доселе понятию ДМГ, открывавшему мне новые горизонты, перспектива нового возлияния меня немного пугала. «Молод ты еще для серьезных вещей, — снова заговорил Гастон, стоя перед окованным железом шкафчиком, запертым на огромный висячий замок, — а от родителей твоих тоже многого ждать не приходится (тут он украдкой бросил на моего деда многозначительный взгляд — Альбер не проронил ни слова), так что, думается мне, надо тебе прочистить глотку кой-чем покрепче. Сейчас я достану кой-что из загашника, такого ты уж точно никогда не пивал. Это всем напиткам напиток. Ты, так сказать, примешь крещение. Пора учиться, это я тебе говорю!»

Из своего бездонного кармана он достал тяжелую связку ключей, выбрал один, вставил в гигантский замок и повернул. Лицо моего деда вдруг посерьезнело. Я, обеспокоенный этой внезапной торжественностью, нервно потянул носом, распрямил изрядно размякшую от выпитого спину и замер в тревожном ожидании, а Гастон тем временем с важным видом извлек из шкафчика бутылку с черным ободком, в которой

было явно не вино, и низкий, широкий, ничем не украшенный стакан.

Вот оно — ДМГ. Виски ему доставляли прямо из Шотландии, с одной из лучших винокурен. С ее владельцем он познакомился в Нормандии вскоре после войны, и они сразу сблизились на почве напитков с градусами. Каждый год ящик драгоценного виски присоединялся к бутылкам вина, припрятанным Гастоном для себя. И то и другое, лозу и колос, рубин и янтарь, он прекрасно совмещал, употребляя одно до трапез, другое — во время и считая такой порядок исконно европейским.

«На продажу — хорошее, а лучшее — для моей глотки». За эту участь, уготованную избранным бутылочкам своего урожая и виски друга Марка (обычных гостей он потчевал очень хорошим виски, купленным в своих краях, которое по сравнению с прибывшим из Шотландии было все равно что консервированный помидор рядом со своим сородичем с грядки), я его сразу зауважал: в свои юные годы я уже полагал, что подлинные величие и мастерство измеряются исключениями, а не законами, будь они даже королевскими. Этот «загашник» сделал Гастона Блаженнэ в моих глазах артистом своего дела,

способным на многое. В дальнейшем меня никогда не покидало подозрение, что все рестораторы, у которых мне доводилось обедать, подают на стол лишь посредственные произведения своего искусства, а для себя, в своих тайных кулинарных альковах, приберегают великие творения, не предназначенные для простых смертных. Но это были философские рассуждения, неактуальные на тот момент. Уставившись тяжелым взглядом на золотисто-коричневую жидкость, которую он скупо плеснул в стакан, я, обуреваемый опасениями, искал в себе мужества попробовать ее.

Уже запах — новый, незнакомый — разволновал меня как ничто на свете. Какая великолепная агрессия, какой взрыв энергии, резкий, сухой и в то же время чуть фруктовый — словно выплеск адреналина не попал, как обычно, в кровь, а, испарившись, ударил в ноздри летучим конденсатом чувственной крутизны… и я с изумлением обнаружил, что этот острый дух брожения мне нравится.

Точно изнеженная маркиза, я осторожно обмакнул губы в золотистую магму, и… о, какое сокрушительное действие! Это вспышка и внезапное буйство стихий во рту; нет больше ни нёба, ни щек, ни слизистых оболочек — только

убойное ощущение сейсмических толчков внутри. От восхищения я задержал первый глоток на языке, и от него еще долго расходились концентрические волны. Таков первый способ пить виски: держать во рту, втягивая его жесткий и непререкаемый вкус. Второй глоток был, напротив, поспешным и не сразу растекся теплом в области солнечного сплетения — зато какое это было тепло! В этом стандартном жесте любителя крепких напитков: залпом опрокинуть в себя предмет своего вожделения, на миг замереть, зажмуриться как от удара и выдохнуть удовлетворенно-потрясенно — второй способ пить виски, в нем почти не задействованы вкусовые бугорки, потому что алкоголь проскакивает в горло, зато задействована на все сто грудная клетка, внезапно заполняющаяся теплом, как от разрыва плазменной бомбы. Глоток согревает, возбуждает, проясняет мозги, приводит в себя — и это прекрасно. Это солнце; и блаженное тепло, разливающееся в теле, не оставляет сомнений в его лучезарном присутствии.

Вот так в сердце Бургундии, среди ее виноградников я выпил свой первый глоток виски и впервые испытал на себе его способность будить мертвецов. Ирония судьбы: открыл мне его ви-

нодел Гастон, и это должно было наставить меня на путь моих истинных пристрастий. Я же на протяжении всей моей карьеры считал виски напитком хоть и восхитительным, но недостаточно благородным, и лишь золоту вина доставались мои высочайшие хвалы и пророчества. Увы… сегодня я с опозданием признаю: вино — это изысканная драгоценность, которую лишь женщины считают приличным предпочитать сверкающим стразам, предмету восхищения маленьких девочек; я же научился любить то, что любви достойно, но пренебрег мгновенно вспыхнувшей страстью как несовместимой с подобающим воспитанием. Я люблю по-настоящему только пиво и виски — хоть и признаю, что вино божественно. И уж если суждено сегодняшнему дню стать долгой чередой покаяний, то вот еще одно: о виски, порождение Мефистофеля, я полюбил тебя с первого глотка, предал со второго — но так и не нашел больше, в железной дисциплине вкуса, к которой обязывало мое положение, того термоядерного взрыва, что, кажется, челюсти сносит ударной волной блаженства.

Беда, беда: в поисках своего утраченного вкуса я опять забрел не в те края… Не там он, где ветер, и вереск на пустошах, и стены из темного камня.

В этом недостает благости, приятности, мягкости. Лед, а не огонь: я пошел не той дорогой и уперся в тупик… Жизнь промелькнет, как греза, мне жаловалась роза сегодня поутру… Боже мой, какая грустная песня… как мне грустно… и как я устала, как устала…

[Лаура]
Ницца

Я родилась в старой французской семье, из тех, в которых ценности не менялись с течением времени. Незыблемость гранита. Мне и в голову не могло прийти в них усомниться; глупая и старомодная юность, в меру романтичная, в меру наивная, прошла в ожидании прекрасного принца и демонстрировании моего камейного профиля на светских событиях. Потом я вышла замуж и естественным образом перешла из-под опеки родителей под опеку мужа: обманутые надежды, пустая жизнь женщины, насильно удерживаемой в детстве, посвященная бриджу и приемам, проходящая в праздности, не знавшей даже, что таково ей имя.

И вот я встретила его. Я была еще молода, красива, этакая трепетная лань — легкая добыча. Хмель тайной связи, адреналин адюльтера, сладость запретного плода: я нашла своего принца, моя жизнь обрела смысл, я принимала томные позы на софе, давая ему полюбоваться моей утонченной и изысканной красотой, я наконец-то

жила, а не существовала, и под его взглядом я становилась богиней, я становилась Венерой.

Конечно же, на; что ему сдалась сентиментальная дурочка? То, что для меня стало потрясением основ, было, для него лишь ничего не значащим развлечением, милой забавой. Равнодушие страшнее ненависти; я пришла из небытия и в небытие вернулась. Вернулась к моему скучному мужу, к моей унылой беспечности, к моему эротизму наивной простушки, к моим пустым мыслям хорошенькой гусыни, вернулась к моему кресту, к моему Ватерлоо.

Пусть же он умрет.

Мороженое
Улица Гренель, спальня

За что я любил Марке, так это за широкую натуру. Она не гналась за новшествами любой ценой, тогда как многие великие повара боятся обвинений в консерватизме, но и не останавливалась на достигнутом, а трудилась не покладая рук просто потому, что так уж была устроена и работу свою любила. У нее можно было с равным успехом как порезвиться в меню, всегда радовавшем чем-нибудь новеньким, так и попросить любимое блюдо прошлых лет — эти заказы она исполняла с благорасположением примадонны, которую восторженная публика умоляет спеть на бис некогда прославившие ее арии.

Я угощался у нее уже лет двадцать. Из всех великих, с которыми я имел счастье быть близко знакомым, она единственная была воплощением моего идеала творческого совершенства. Не было случая, чтобы она разочаровала меня; ее блюда прошибали до печенок, до головокружения, наверное, именно потому, что стряпала она легко и оригинально, непременно с выдумкой, так же

естественно, как дышала.

В тот июльский вечер, садясь за *свой* столик на открытой террасе, я ощущал возбуждение балованного ребенка. У меня под ногами тихонько плескалась Марна. Белые камни перестроенной старой мельницы, взгромоздившейся между рекой и берегом, местами заросшие нежно-зеленым мхом, проникавшим в каждую трещинку, поблескивали в сгущающихся сумерках. Еще немного — и на террасах зажгутся фонари. За городом я всегда особенно любил благодатные места, где река, родник или ручей журчат, струясь между зеленых берегов, придавая пейзажу безмятежность, какой не бывает там, где сухо. Дом у воды — это хрустальная тишь, это притягательность спящих вод, это прозрачное равнодушие потока, перед вечным течением которого кажутся такими пустыми наши заботы.

Но в тот вечер оценить окружающие прелести я был не в состоянии; я почти не замечал их и ждал, как мог терпеливо, появления хозяйки. Она вышла почти сразу. — Вот что, — сказал я ей, — сегодня мне бы хотелось особенный ужин.

И я перечислил свои пожелания.

Меню. 1982: Рагу по-королевски: морской еж в красном вине Санчо со спинкой, почками

и печенью молодого кролика и моллюсками. Гречишная лепешка. 1979: Макер из трески; маковиоле по-южному, жирные устрицы Жильярдо и фуа-гра в гриле. Густой бульон из скумбрии с луком-пореем. 1989: филе тюрбо, припущенное в кокотнице с душистыми травами и деревенским сидром. Ломтики груш дюшес в листьях огурца. 1996: годуби Готье в анисовом ликере с мускатным цветом и сухофруктами, фуа-гра с редисом. 1988: пирожные «мадлен» с плодами дерева кумару.

Это было избранное. Немногие рожденные за годы кулинарного искусства шедевры на все времена я собрал вместе для вечности, словно из бесформенной глыбы руды извлек несколько подлинных самородков, жемчужин из ожерелья богини, благодаря которым ей суждено было стать легендой.

Я вкусил триумф. С минуту она смотрела на меня ошарашенно, пока до нее не *дошло*, потом опустила глаза на мою еще пустую тарелку и наконец медленно, устремив на меня взгляд — о, сколько в нем было признательности, похвалы, восхищения, уважения, всего сразу! — кивнула, поджав губы в почтительной гримаске. «Ну да, конечно же, — сказала она, — конечно, само

собой…»

Разумеется, пир удался на славу, и, быть может, в первый и последний раз за долгие годы нашего союза гастрономов мы были по-настоящему близки за этой трапезой — не критик и повариха, а два ценителя высокого полета, верные одной и той же любви. Но хотя это изысканное воспоминание особенно лестно для моей творческой состоятельности, не поэтому я сейчас извлек его из тумана забвения.

«Мадлен» с плодами дерева кумару, или краткость — сестра таланта! Было бы непростительно подумать, что десерт у Марке мог ограничиться тарелочкой со скромными бисквитами в россыпи душистых зернышек. Пирожные были лишь поводом к нескончаемому псалму — сладкому, медовому, тающему во рту. Печенья, цукаты, желе, блинчики, шоколад, крем-сабайон, фруктовые ассорти и всевозможное мороженое разыгрывали гамму от горячего до холодного, и мой искушенный язык, невольно цокая от удовольствия, выплясывал под нее неистовую джигу в ликовании бала. А к мороженому и сорбетам я питал особую благосклонность. Я обожаю мороженое: сливочное — сытное, жирное, ароматизированное, с кусочками фруктов, с кофейными зернами,

с ромом; итальянское «джелати» — бархатистые волны, ванильные, клубничные, шоколадные; пломбиры, оседающие под взбитыми сливками, ломтиками персика, миндалем и всевозможными сиропами; простые брикетики с хрустящей глазурью, которые хорошо съесть на улице между двумя встречами или летним вечером у телевизора, когда становится ясно, что только так и никак иначе можно хоть чуть-чуть сладить с жарой и жаждой; и, наконец, сорбет — несравненный синтез льда и фруктов, лучшее прохладительное, тающее во рту ледяной лавиной. В тарелке, которую поставили передо мной, как раз и были шарики сорбета ее собственного приготовления: один — томатный, другой — классический, фруктовый с лесными ягодами и, наконец, третий — апельсиновый.

Само по себе слово «сорбет» уже воплощает целый мир. Попробуйте сами произнести вслух: «Хочешь мороженого?» и потом сразу: «Хочешь сорбета?» Почувствовали разницу? Подобно тому, как бросают в дверях небрежное *«я* схожу куплю пирожных», в то время как могли бы не столь беспечно и банально расщедриться на «куплю сладостей» (врастяжку: не «сладостей», но «слааадосстей») и магией чуть старомодного,

чуть манерного выражения без особых усилий создать мир гармоний былого. Так что предложить «сорбет» там, где другие держат в уме лишь «мороженое» (а профаны зачастую объединяют под этим словом как приготовленное на молоке, так и на воде), уже означает сделать выбор в пользу легкости, отдать предпочтение утонченности, воспарить, отказавшись от тяжелой земной поступи и закрытого горизонта. Да, воспарить, потому что сорбет воздушен, почти нематериален, он лишь чуть-чуть пенится, соприкасаясь с нашим теплом, и сразу сдается, плавится, растекается, испаряется в горле, оставляя на языке дивное послевкусие фруктового сока и воды.

Итак, я приступил к апельсиновому сорбету; я пробовал его не впервые, знал, что мне откроется, но все же чутко прислушивался к ощущениям, всегда таким переменчивым. И вдруг что-то остановило? меня. Остальным ледяным шарикам я воздал Должное спокойно, со знанием дела. Но этот, апельсиновый, был не похож на другие своей необычной зернистостью и большей водянистостью, как будто кто-то просто наполнил маленькую формочку водой и свежевыжатым апельсиновым соком, чтобы они, поставленные в морозильник, через положенное время превра-

тились в душистые льдинки, неровные — как всегда, если заморозить воду с примесями, — и вкусом сильно напоминающие слежавшийся комковатый снег, который мы ели детьми, прямо из горсти, в дни большого холодного неба, играя на улице. Именно так делала моя бабушка, летом, когда было до того жарко, что я иной раз засовывал голову в морозильник, а она, обливаясь потом и ворча, повязывала на шею большое мокрое полотенце, служившее ей также для того, чтобы бить сонных мух, садившихся куда не следует. Когда лед схватывался, она переворачивала формочку, энергично встряхивала ею над миской, потом толкла оранжевую льдинку и накладывала нам по ложке в большие стаканы, которые мы брали в руки благоговейно, как святые реликвии. И я понял, что, в сущности, пировал сегодня только ради этого: чтобы вернуться к апельсиновому сорбету, к сталактитам моего детства, чтобы познать в этот единственный вечер цену и истинность моих гастрономических пристрастий.

Позже, в полумраке, я шепотом спросил Марке:

— Как ты делаешь этот сорбет, апельсиновый?
Моя подруга повернула голову на подушке, легкие пряди легли мне на плечо.

— Как моя бабушка, — ответила она, просияв улыбкой.

Я почти у цели. Огонь… лед… крем!

[Марке],
Ресторан Марке в окрестностях Мо

Что и говорить, это был тот еще мерзавец. Употреблял и мою стряпню, и меня, этак по-хозяйски, ни тебе пожалуйста, ни спасибо, как будто так и надо, чтобы Марке перед ним прогнулась и ублажила за столом и в постели с первого же визита… Мерзавец, да, но нам с ним было хорошо, и этого он у меня не отнимет, ведь я, в сущности, ничего не потеряла, только выиграла: знаться с гением гастрономии было счастье, иметь любовника, каких мало, — блаженство, и при этом я осталась свободной женщиной, гордой женщиной…

Да, конечно, будь он свободен и умей он видеть в женщине не только глупую курицу, которая в любой час к его услугам… да, конечно… Но тогда это был бы другой человек, верно?

Майонез
Улица Гренель, спальня

Нет ничего слаще, чем видеть, как мироздание подчиняется единственно твоему хотенью. Ты чувствуешь себя всесильным в храме кухни, сознавая с безудержным восторгом, что можешь побаловать себя любым из яств. Скрываешь трепет предвкушения, когда приближается неслышными шагами метрдотель; его обезличенный взгляд, удивительным образом соединяющий в себе почтение и ненавязчивость, — дань твоему социальному капиталу. Ты никто именно потому, что ты — кто-то; ничьи глаза не следят за тобой и не смотрят оценивающе. Ты здесь — и это уже достаточный залог твоей благонадежности. Легкое замирание сердца — когда открываешь меню на веленевой бумаге с золотым тиснением, по образцу старинных папок. Ошеломление, правда умело дозированное, — когда в первый раз шаришь наугад в сладком журчании названий блюд. Взгляд скользит, не желая пока задерживаться на одной определенной поэме, ловя на лету лишь заманчивые обрывки, нежась в щедрой роскоши

наобум выхваченных слов. Филей молочного теленка., фисташковое мороженое с фруктами… морской скат с креветками… пулярка на вертеле… натюрель… янтарное желе с баклажанами… под горчичным соусом «крамон» лук-шалот глазированный… окунь «мариньер» сабайон-гласе… с молодым вином… омар «блё»… утиная грудка по-пекински… И наступающий наконец экстаз — когда само собой свершается чудо, притягивая глаза к одной-единственной строчке:

Утиная грудка по-пекински с барбарисом, обжаренная в сотейнике; крамбль грейпфрутовый по-креольски и глазированный лук-шалот.

Сглатываешь невольно подступающую слюну, чувствуя, что концентрация достигла апогея. Ты услышал ведущую ноту симфонии.

Нет, не утка, не барбарис и не грейпфрут так тебя возбудили, хоть они и сулят кушанье, пронизанное солнцем, пряное и сладкое, а в цветовой гамме располагают его где-то между бронзой, золотом и миндалем. Но глазированный лук — вот он, душистый и сочный, дразнящий ваш еще ничего не отведавший язык предощущением смеси вкусов свежего имбиря, маринованной луковки и мускуса, изысканностью своей взял в полон ваше желание, которое только этого и дожида-

лось. Хотя в одиночку он не сыграл бы решающей роли. Понадобилась несравненная поэзия слов «обжаренная в сотейнике», навевающая целый каскад ароматов: дух жареной птицы в грилях на ярмарке, какофония запахов китайского рынка, и это поджаристо-нежное объедение — истекающее жиром мясо, крепкое и сочное под хрустящей кожицей, и знакомая тайна сотейника — не вертела, не гриля, — баюкающего утку на огне, все это понадобилось, чтобы, связав воедино запах и вкус, определить твой сегодняшний выбор. Теперь остается только вышить узор на этой канве.

Сколько раз погружался я в меню, как погружаются в неведомое? Не стоит и пытаться подсчитать. Я всегда испытывал при этом неослабевающее удовольствие. Но ни разу оно не было таким острым, как в тот день, когда в кухне шеф-повара Лесьера, в святая святых гастрономического изыска, я изменил красотам меню, чтобы опуститься до простого майонеза.

Я обмакнул в него палец, небрежно, мимоходом, как окунают руку в прохладную воду, сидя в лодке. Мы обсуждали новое меню, это было между обедом и ужином, когда поток едоков схлынул; в этой кухне я чувствовал себя как когда-то в бабушкиной: чужаком, по высочайшей милости

проникшим в гарем. Я облизал палец, и вкус меня удивил. Да, в самом деле, майонез, именно это и было странно, как овечка, затесавшаяся среди львов: традиционный соус выглядел здесь несуразным архаизмом. «Что это?» — спросил я, подразумевая: каким образом обыкновенный столовый майонез оказался *здесь?* «Майонез, что же еще? — ответил он смеясь. — Не говори мне, будто ты не знаешь, что такое майонез». — «Майонез? Просто майонез?» Меня даже покоробило. «Да, просто майонез. Лучшего способа его приготовить я не знаю. Яйцо, постное масло, соль и перец». — «И к чему же тк его подашь?» — не унимался я. Он пристально посмотрел на меня. «Сейчас узнаешь, — медленно^ произнес он, — сейчас ты узнаешь, к чему я его подам». И, распорядившись, чтобы поваренок принес овощи и жареную свинину, тут же занялся чисткой овощей.

Я забыл это, каюсь, а. он, обязанный, будучи маэстро, а не критиком, никогда не забывать то, что именуют «фундаментом» кулинарии, — я бы назвал это скорее несущей балкой, — взялся напомнить об этом мне, преподав урок, чуть презрительный, но говоривший о его расположении, ведь кулинар и критик как тряпка с полотенцем:

дополняют друг друга, не чураются общения, работают вместе, но, в сущности, друг друга не жалуют.

Морковь, сельдерей, огурцы, помидоры, сладкий перец, редис, цветная капуста и брокколи: он порезал их вдоль, по крайней мере, те, которые это позволяли, то есть кроме двух последних, устроенных как букетики, — их можно было взять за стебелек, точно шпагу за гарду.

К овощам он добавил несколько тонких ломтиков зажаренной без всяких приправ, очень аппетитной холодной свинины. И мы приступили к заправке.

Никто никогда меня не разубедит: в свежих овощах с майонезом есть что-то в высшей степени сексуальное. Это проникновение твердого в нежное… Здесь нет, как в большинстве кулинарных процессов, химии, в силу которой каждый продукт отчасти утрачивает свою природу, чтобы соединиться с другим и, подобно хлебу и маслу, стать в осмосе новой чудесной субстанцией. Нет, и майонез, и овощи не изменяются, они остаются самими собой, просто им, как в любовном акте, хорошо вместе. Мясо же при этом все-таки кое-что выигрывает: его рыхлые ткани раздвигаются под зубами, наполняясь соусом, и мы жуем —

без ложной скромности — самую суть твердого, пропитанного бархатистым. Добавьте к этому изысканную умеренность вкуса — ведь в майонезе нет ни единой острой или пряной ноты, подобно воде, он изумляет рот своей приятной нейтральностью; и тем изысканнее нюансы хоровода овощей: дерзкая острота редиса и цветной капусты, водянистая сладость помидора, кислинка брокколи, щедрый вкус моркови, хрусткий анис сельдерея… объедение!

Но вот я вспомнил эту несообразную трапезу, подобие летнего пикника на лесной опушке, чудесным днем, когда светит солнце, дует легкий ветерок, и этот штамп прекрасен, — вспомнил, и на это воспоминание наложилось другое. Внезапное озарение наделило мою память истинной глубиной, и ураган эмоций поднимается в сердце, словно воздушные пузыри, когда они взмывают к поверхности воды и, освобожденные, лопаются с громом аплодисментов. Ибо на столе моей матери, которая, как я уже говорил, была стряпухой весьма посредственной, майонез тоже был частым гостем, только она покупала его готовым, в супермаркете, в стеклянных баночках; однако же, пусть это оскорбление подлинному вкусу, именно этот майонез я любил как никакой дру-

гой. Потому что у покупного майонеза, хоть, по вкусу ему, конечно, далеко до настоящего, есть одно качество, которого нет у сбитого вручную, и даже лучший из поваров бывает вынужден рано или поздно признать эту печальную истину: соус, даже самый нежный и маслянистый, очень быстро теряет однородность, потихоньку расслаивается, о, совсем чуть-чуть, но все же достаточно, чтобы в его кремообразной консистенции возник едва заметный контраст и она — на микроскопическом уровне — перестала быть изначальной, абсолютно, идеально гладкой, тогда как майонез из супермаркета этому не подвержен. У него нет структуры, нет составляющих элементов, частей, и вот это-то я обожал, этот никакой вкус, это вещество без начала и конца, без единой зацепки, скользившее по моему языку, неуловимо текучее.

Да, я нашел, почти нашел. Между утиной грудкой по-пекински и месивом из консервной банки, между лабораторией гения и полками бакалейной лавки я выбираю второе, я выбираю маленький зачуханный супермаркет, где выстроились унылыми однообразными рядами виновники моего наслаждения. Супермаркет… Странное дело, почему это поднимает во мне

такую волну чувств... Да, может быть... может быть...

[Поль],
Улица Гренель, коридор

До чего же тошно.

Он топчет все на своем пути. Все. Детей, жену, любовниц, даже собственное творчество, отрекаясь от него на смертном одре в мольбе, которой и сам не понимает, но которая ставит крест на всем, чему он учил и во что верил; он обращается с ней к нам, как нищий, как оборванец у дороги, утратив смысл жизни, в разладе с самим собой, несчастный — от пришедшего наконец, только теперь, сознания, что весь свой век он гонялся за химерой и проповедовал от лукавого. Кушанье… Что ты возомнил, старый безумец, что ты себе возомнил? Что, вспомнив забытый вкус, ты перечеркнешь годы и годы обид, что обретешь истину, которая искупит бесчувствие твоего каменного сердца? А ведь ему было дано все, чтобы стать великим бретером: легкое перо, острый ум, боевитость, блеск! Его проза… о, его проза — это был нектар, амброзия, гимн языку, меня всякий раз переворачивало, и не важно, шла ли речь о еде или о чем-либо другом, напрасно думают,

что важен предмет: блистал он словом. Жратва служила лишь предлогом или, может быть, даже окольным путем для того, что мог дать миру его талант чистой пробы: тут и эмоции с их точным содержанием, и удары, и боль, и, наконец, крах… Он мог бы силой своего гения раскрыть для потомства и для себя самого обуревавшие его разнообразные чувства, но свернул с дороги на тропку, решив, что говорить надо второстепенное, а не главное. До чего же тошно… До чего больно…

Да ведь и меня самого, ослепленного его дутыми успехами, он не видел таким, каков я на самом деле. Не видел разительного контраста между моими чаяниями пылкого юноши и жизнью солидного человека, которая мне давно поперек горла; не видел, что я постоянно уходил от диалога, прятал под показным цинизмом внутренние запреты несчастного ребенка и разыгрывал перед ним комедию, которая была блестящей, но при этом не переставала быть обманом. Поль, блудный племянник, любимое чадо, я любим за то, что посмел отринуть, посмел преступить законы тирана, посмел возвысить голос и высказаться открыто, в то время как все говорили при тебе шепотом, — но, старый безумец, даже самый

непокорный, самый буйный, самый мятежный из сыновей таков лишь с недвусмысленного позволения отца, и это отцу, по причинам, ему самому неведомым, *нужен* смутьян, заноза в лоне семьи, островок сопротивления, изобличающий все чересчур простые категории воли и характера. Я стал твоей тенью лишь потому, что ты этого хотел, и какой юноша, наделенный толикой здравого смысла, устоял бы перед подобным искушением: служить удачным фоном для великого творца, приняв роль идейного противника, специально для него им написанную? Старый безумец, старый безумец… Ты презираешь Жана и превозносишь меня, а ведь мы оба — порождение твоего желания, с той лишь разницей, что Жан погибает от этого, а я — блаженствую.

Но уже поздно, слишком поздно говорить правду, поздно пытаться что-то спасти. Я не настолько христианин, чтобы верить в обращение, тем более на смертном одре, и буду, во искупление, жить с грузом собственного малодушия на совести, зная, что притворялся тем, кем не был, — буду жить, пока не пробьет и мой час.

И все-таки я поговорю с Жаном.

Озарение
Улица Гренель, спальня

И внезапно я вспоминаю. Слезы брызжут из моих глаз. Я лихорадочно бормочу какие-то слова, непонятные окружающим, плачу и смеюсь одновременно, поднимаю руки и судорожно очерчиваю ими круги. Вокруг меня засуетились, встревожились. Я знаю, на кого я похож… да в сущности, я и есть старик в агонии, впавший в детство на пороге смерти. Ценой поистине дантовского усилия мне удается на время совладать с собой — титаническая борьба против собственного ликования, ибо мне непременно нужно, чтобы меня поняли. — Ми… лый… Поль… — с трудом выговариваю я, — милый… Поль… сделай… одну… вещь., для… меня…

Он наклонился надо мной, его нос почти касается моего, изломанные в тревоге брови образуют изумительный бордюр над полными отчаяния голубыми глазами, он весь напряжен как струна в усилии понять меня.

— Да, дядя, да, что, что ты хочешь?

— Иди… купи мне… эклеров… — шепчу я и с

ужасом сознаю, произнося эти чудесные слова, что восторг, которым они наполняют мое сердце, может разорвать его раньше времени. Я замираю в ожидании худшего — но нет, ничего не происходит. Я перевожу, дыхание.

— Эклеров? Ты хочешь эклеров?

Я киваю головой, выдавив жалкую улыбку. Его горестные губы силятся улыбнуться в ответ.

— Так вот чего тебе хочется, старый безумец, эклеров? — Он ласково пожимает мне руку. — Я иду. Иду сейчас же.

За его спиной я вижу оживившуюся Анну, слышу, как она говорит: «Иди к Ленотру, это ближе всего».

Судорога леденящего ужаса сжимает мое сердце. Точно в кошмарном сне, медлительные слова никак не могут слететь с губ, в то время как движения человеческих фигур подле меня головокружительно ускоряются. Вот сейчас Поль скроется за дверью, прежде чем мои слова успеют вырваться на волю, к моему спасению, к искуплению перед концом. Я ерзаю, взмахиваю руками, сбрасываю на пол подушку, и — боги милостивы, о, чудо, о, несказанное облегчение! — ко мне оборачиваются.

— Что, дядя?

В два шага — и как это им удается так быстро, так проворно перемещаться, я, наверное, уже по ту сторону и отсюда вижу их точно в немом кино, на заре кинематографа, когда актеры на экране двигались в ускоренном и судорожном ритме, как бесноватые, — он вновь оказывается в пределах досягаемости моего голоса. Я всхлипываю от облегчения, вижу искаженные тревогой лица, слабым жестом успокаиваю его и Анну, которая кидается поднять подушку.

— Не… надо… к Ленотру, — хриплю я, — только не… к Ленотру… Не ходи… в кондитерскую. Я… хочу… эклеров… в пластиковой… упаковке. — У меня вырывается судорожный вздох. — Мягких… эклеров… Я… хочу… эклеров… из… супермаркета.

Я погружаюсь в глубину его глаз и вкладываю в свой взгляд всю силу желания и отчаяния, потому что это для меня, впервые в полном смысле слова, вопрос жизни и смерти, — и вижу, что он понял. Я чувствую это, знаю. Он кивает головой, и в этом коротком кивке — мгновенное напоминание о нашей былой близости, которая возрождается с болью, но это радостная, умиротворяющая боль. Мне не надо больше говорить. Он почти бежит к двери, а я откидываюсь на подушку и соскальзываю в блаженный туман воспоминаний.

Они ждали меня, упакованные в прозрачный пластик. На деревянном прилавке, рядом с багетами, буханками, булочками и пирожками, терпеливо дожидались расфасованные эклеры. Оттого, что их побросали сюда как попало, без всякого почтения к искусству кондитера, который раскладывает свои пирожные любовно, аккуратно в витрине под стеклом, они слипались в упаковке, жались друг к другу, точно спящие щенята, уютно сбившиеся в кучку. Но главное — помещенные в эхо последнее вместилище еще теплыми, дымящимися, они изошли в нем паром, который, осев на пластиковой оболочке, создал среду, благоприятную для размягчения.

Первое, что делает эклер эклером, — заварное тесто, достойное так называться. Излишняя мягкость для него такой же изъян, как и чрезмерная твердость. Эклер не должен быть ни резиновым, ни дряблым, ни ломким или агрессивно сухим. Тем он и славится: нежный без слабости и крепкий без жесткости. Это тяжкий крест кондитеров: наполняя его кремом, ни в коем случае нельзя допустить, чтобы он размягчил тесто. Мне доводилось писать беспощадные разгромные статьи о вырождении эклеров, цветистые страницы о первостепенной важности разграничения теста

и крема, о плохом эклере, теряющем себя под влиянием жирной начинки, в лености субстанции, которой ему следовало бы противопоставить свою целостность и непохожесть. Или что-то в этом роде.

Как можно до такой степени изменить самому себе? Что за порча, разъедающая глубже, чем власть, заставляет нас отрекаться от самого очевидного удовольствия, хулить то, что мы любили, так чудовищно извращать собственный вкус? Мне было пятнадцать лет, я выходил из лицея, голодный, как можно быть голодным только в этом возрасте, утробно, зверски, но ощущая при этом душевный покой, который вспомнился мне только сейчас: вот чего так отчаянно не хватает моему творчеству. Всему моему творчеству, которое я сегодня, не задумываясь, без тени сожаления, без капли ностальгии, отдал бы за один-единственный эклер из супермаркета.

Я вскрывал пакет без церемоний, раздирал пластик и резко тянул за края, расширяя дыру, проделанную в нем моим нетерпением. Я засовывал туда руку, чуть морщась от липкого прикосновения осевшего на пакете изнутри сахара. Бережно отделял один эклер от остальных его собратьев, благоговейно подносил его ко рту

и, закрыв глаза, кусал.

Много всего написано о первом глотке, и о втором, и о третьем. Много верного сказано на эту тему. Все правда. Но ничто не сравнится, даже отдаленно, с тем несказанным ощущением от влажного теста во рту, захлестнутом в этот момент оргазмом. Сахар, пропитанный водой, не хрустел: он выкристаллизовывался под зубами, распадаясь на частицы легко и гармонично, и челюсти не дробили его, а мягко растирали в неописуемом тающе-смачном танце. Эклер обтекал самые потаенные слизистые оболочки моего нёба, его чувственная мягкость ласкала изнутри мои щеки, изумительно податливый, он тотчас сгущался в однородно-нежную массу, а сладость сахара была в ней последним мазком совершенства. Я спешил проглотить, ведь еще девятнадцать таких же мне предстояло отведать. Я знал, что только последние буду долго-долго жевать и пережевывать, с отчаянием, потому что всему на свете приходит конец. И утешался мыслями 6 последнем подарке божественного пакетика — о кристалликах сахара, оставшихся на самом дне, так и не прилепившихся ни к одному пирожному, о волшебных округлых капельках, которые я буду выковыривать липкими

пальцами, чтобы завершить пиршество взрывом сладости.

В этом почти мистическом союзе моего языка с эклерами из супермаркета, с фабричным тестом и ставшим патокой сахаром, я прикоснулся к Богу. С тех пор я только терял и жертвовал суетным желаниям, которые не были моими и сейчас, на закате дней, едва не заслонили от меня истину.

Под Богом я разумею удовольствие — чистое, безраздельное удовольствие, исходящее из самой нашей сердцевины и только нам принадлежащее; под Богом я разумею ту загадочную область нашей сокровенной сути, где мы только и бываем всецело самими собой в апофеозе подлинного желания и незамутненного счастья.

Подобно средоточию блаженства, что кроется в самых потаенных глубинах наших фантазий и вдохновляется лишь нашим истинным «я», эклер был посылкой моей жизненной силы. Всю мою жизнь я мог бы писать о нем — и всю мою жизнь я его отрицал. Только в смертный час обрел я его вновь и навсегда после стольких лет заблуждения. И даже не важно в конечном счете, успеет ли Поль принести его мне, прежде чем я испущу дух.

Есть или не есть, жить или не жить — дело ведь

не в этом, главное — знать зачем. Во имя отца, сына и эклера, аминь. Я умираю.



MURIEL BARBERY
UNE GOURMANDISE

МЮРИЕЛЬ БАРБЕРИ
ЛАКОМСТВО

Роман
Перевод с французского Нины Хотинской
ИЗДАТЕЛЬСТВО «ИНОСТРАНКА»

УДК 821.133.1-3
Барбери ББК 84(4Фра)-44 Б24
Издание осуществлено при поддержке литературного агентства Анастасии Лестер
Художественное оформление и макет Андрея Бондаренко
Барбери М. Б24
Лакомство: Роман / Пер. с фр. Н.Хотинской. — М.: Иностранка, 2010, —160 с.
ISBN 978-5-389-00981-3
УДК 821.133.1-3Барбери ББК 84(4Фра)-44
ISBN 978-5-389-00981-3
© Editions Gallimard, Paris, 2000 © Н.Хотинская, перевод, 2006 © А.Бондаренко, оформление, 2010 © ООО «Издательская Группа Аттикус», 2010 Издательство Иностранка® *мюриель барбери* лакомство
Главный редактор издательства «Иностранка», О.Морозова
Ответственный за выпуск Е.Тарусина Технический редактор Л.Синицына Корректор О.Левина Компьютерная верстка Т.Коровенкова
ООО «Издательская Группа Аттикус» — обладатель товарного зйака «Издательство Иностранка» 119991, г. Мотива, 5-й Донской проезд, д. 15, стр. 4 Наш адрес в Интернете: www.atticus-group.ru

Подписано в печать 14.06.2010 Формат 84x108 1/32. Бумага офсетная Гарнитура Original Garamond Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,4 Тираж 12 000 экз. F-OT-5387-01-R. Заказ № 1077

Отпечатано в ОАО «Тульская типография» 300600, Тула, проспект Ленина, 109

ПО ВОПРОСАМ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ОБРАЩАТЬСЯ:

В Москве: ООО «Издательская Группа Аттнкус» тел. (495) 933-76-00, факс (495) 933-76-19 e-mail: sales@atticus-group.ru

В Санкт-Петербурге: «Аттнкус-СПб» тел./факс (812) 325-03-14, (812) 325-03-15

В Киеве: «Махаон-Украина» тел. (044) 490-99-01 e-mail: sale@machaon.kiev.ua

2 — 1077

Французская писательница Мюриель Барбери стала знаменитой сразу после выхода в свет первого романа — «Лакомство» (2000). В течение двух лет она получила за него несколько литературных премий. Второй роман, «Элегантность ёжика», опубликованный в 2006 году, также принес ей огромный успех, восторженные похвалы критиков и ряд престижных премий, а крупнейшая парижская газета «Монд» присвоила ей титул королевы бестселлера. Творчество Барбери

пользуется безусловным признанием и в России: ее романы неизменно занимают верхние строки в рейтингах современной зарубежной прозы.