



## ВВЕДЕНИЕ

Я в стране хлеба, вина, масла, солнца.  
Чего еще может просить человек у Неба?

*Томас Джефферсон  
Экс-ан-Прованс, 27 марта 1787 г.*

Бесполезно пытаться втиснуть Прованс в одну книжку. Слишком долгая история. Слишком много материала. Тысячи лет живут здесь люди; церковей и замков, городов и деревень хватит не на одну энциклопедию. Армия живших здесь или вышедших отсюда знаменитостей включает Петрарку, Нострадамуса, маршала Тюренна, маркиза де Сада. А художники, поэты, писатели? Винсент Ван Гог, Поль Сезанн, Фредерик Мистраль, Марсель Паньоль, Альфонс Доде, Жан Жионо... Легенды и мифы, горы и виноградники, трюфели и дыни, святые и бестии... С чего начать? Что включить? Чем пренебречь?

С этими проблемами сталкивается чуть ли не каждый пишущий, и лучшим решением оказывается специализация. Один ограничивается церковной архитектурой, другой сосредоточивается на влиянии римлян или на воздействии рыбного супа с чесноком на развитие культуры — множество тем может привлечь внимание дотошных исследователей. Каждый из них создает интересный, солидный опус, имеющий подчас серьезное научное значение. Я не пытался подражать этим авторам, вероятно, потому, что сам я не ученый.

Вместо этого я собрал пеструю бессистемную коллекцию фактов и фактиков, следуя собственному любопытству, личным слабостям. Такой подход кому-то покажется кавалерийским наскоком, однако определенные правила я все же старался соблюдать, какой-то видимости порядка придерживался.

По возможности я старался избегать описания наиболее прославленных ландшафтов, памятников архитектуры и истории. Не касался акведука Пон-дю-Гар, римского амфитеатра в Арле, аббатства Сенанк, папского дворца в Авиньоне и множества других многократно описанных чудесных строений, достойных всяческого восхищения. По той же причине не затрагивал я и Камарг, уникальную болотистую местность в устье Роны, не упоминал и бухты Каланки к востоку от Марселя.

Выбор тем определялся набором простых вопросов: интересно ли мне? забавно ли это? не слишком ли общеизвестно? Легкомысленной пташкой я порхал с ветки на ветку, от одного вопроса к другому, от предмета к предмету, как сорока схватывая все, что мне казалось блестящим, причудливым, все, что привлекало мое внимание. Такой метод оправдывает разнотемье книги, включающей столь несхожие темы, как кулинарный рецепт и общение с городским палачом.

В ходе работы мне часто напоминали о любви провансальцев к анекдоту, к преувеличениям, к экскурсам в невероятное. Я без всяких раздумий и угрызений совести записывал самые невероятные истории. В конце концов, искажение истины в нашу эпоху — самое обычное дело, особенно если поинтересоваться тем, что нам вещают политики. К тому же если мне и случается погрешить против истины, то это делается с благородным намерением — вызвать у читателя улыбку.

С тем же умыслом я никогда не проверял информацию, сообщаемую мне экспертами, разного рода знатоками. Укажите в Провансе человека, который не был бы знатоком чего угодно? И такие спецы, почти все без исключения, рады поделиться накопленной ими мудростью, щедро расточая свое время. Проблема может возникнуть, если вы адресуете свой вопрос двум, трем, четырем экспертам. Когда начинать сбор маслин? Как охранять дом от скорпионов? Становятся ли зимы в Провансе теплее? Вправду ли *пастис* излечивает от всех болезней? Не было случая, чтобы ответы, полученные от разных знатоков, совпали. Но слышали бы вы, с какой убежденностью они излагали свое мнение! Со своей стороны признаю, что из двух вариантов я всегда предпочитал верить наименее вероятному.

Из всех этих ценителей один заслуживает, чтобы я упомянул здесь его имя, хотя оно еще не раз появится на страницах этой книги. Это почетный профессор месье Фаригуль. Устранившись ныне от тягот академической жизни, он занимается просветительской деятельностью, учит жизни отсталых иностранцев, и я его любимый ученик. Не исключено даже, что единственный. Занятия проводятся в местном кафе, спектр изучаемого материала необычайно широк, так как нет на свете вопроса, в котором месье Фаригуль оказался бы несведущ. Он просвещал меня относительно устройства гнезд шершней, амурной жизни Наполеона, использования в качестве удобрения ослиного навоза, поэзии Мистралья, существенных различий между французским и англосаксонским характерами, авиньонского периода папства. Не было случая, когда бы он смутился, сослался на некомпетентность. Надо отметить, что месье Фаригуль не просто отвечает на вопрос,

но и живо проявляет свое личное (следовательно, верное) отношение к любой теме. Таким образом, я в особенном долгу перед ним в качестве моей доброй музыки, что и признаю здесь с величайшим удовольствием.

### О некоторой ненадежности географии

Очень многие путешественники и картографы, начиная со времен Римской империи, совершенно точно представляли себе, где находится Прованс. Беда в том, что эти представления иногда существенно не совпадали, порой на сотни километров. Слышал я, к примеру, что *Provence commence á Valence*, Прованс начинается в Валансе, то есть несколько севернее, в регионе Рона — Альпы. Недавно я случайно позволил себе высказать это утверждение в присутствии своего мудрого наставника месье Фаригуля, тут же заявившего, что я несущу ахинею. По мнению месье Фаригуля, можно слегка исказить истину и условно включить в Прованс Нион ради его превосходных маслин, но далее на север — ни сантиметра. Столь же решительно месье Фаригуль отстаивал западную границу Прованса — Ним и восточную — Систерон.

Известно, что границы в течение столетий вытягивались и сжимались, выгибались в ту или иную сторону. Наименования тоже изменялись, появлялись и исчезали. Не так давно, например, Нижние Альпы получили повышение и стали Альпами Верхнего Прованса. А кто с уверенностью скажет в наши дни, где начинается и заканчивается графство Конта-Венессен? Не будет преувеличением сказать, что вся область вот уже многие годы оскорбляет присущую французам склонность к аккуратности, порядку и логике.

Естественно, такой средневековой неразберихе не место в современном мире. Что-то следовало предпринять, и облеченные доверием общества официальные

лица, проявив государственную мудрость и прозорливость, решили объединить несколько департаментов Юго-Восточной Франции в новое территориальное образование, сулившее всем, в нем проживавшим, светлое будущее. Конечно, новорожденное детище нуждалось в имени, а кто способен изобрести для него лучшее имя, как не несколько туманная инстанция, ответственная за образование акронимов, уже создавшая такие шедевры творческой мысли, как СИКАС, КРЕФАК, СЕПАБА, КРИКА... аж дух захватывает. Гляньте в воклюзский телефонный справочник, и не такое еще обнаружите. Десятки, сотни и тысячи суперназваний.

Призвали соответствующего господина министра. Министр наморщил лоб, вспомнил алфавит, поднатужился — и выдал: ПАКА, что означает регион Прованс — Альпы — Кот-д'Азюр (Лазурный Берег), от Арля на западе до границы с Италией на востоке. Корректное, аккуратное, чистое административное образование. Все вздохнули с облегчением. Наконец-то определилось место этой земли под солнцем.

Но определилось ли? По-прежнему туристы, приезжающие в Сен-Тропе, Ниццу, даже в отдаленную Ментону, шлют домой открытки с восторженными описаниями своего отдыха в Провансе, журналисты из разных стран, бросив взгляд на лавандовые поля среди холмов под Каннами, славят прелесть *провансальского* пейзажа, рыбная трапеза в Антибе провозглашается в меню как *истинно прованский bouillabaisse* (буйабес) — рыбный суп с чесноком и пряностями, популярный по всему югу Франции. А в лексиконе агентов по недвижимости, личностей неудержимо творческих, отличающихся богатейшей фантазией, любой сельский каменный дом с черепичной кровлей, будь он хоть на въезде в Монте-Карло, непременно обозначается провансальским словом *mas* — сельский дом или хутор на юге Франции.

Иными словами, «Прованс», «прованский», «провансальский» гуляют там, где Провансом уже и не пахнет.

Так где же все-таки находится Прованс, где пролегают его границы? Карты говорят разное. Мнения не совпадают. Я же, естественно, согласен с географией месье Фаригуля, каковую и отразил в собственноручно составленной мною карте. В этой книге Прованс охватывает территорию трех департаментов: Буш-дю-Рон, Альпы Верхнего Прованса и Воклюз. Не удивлюсь, если многие найдут такой подход чистейшей воды волюнтаризмом. Более того, даже и на страницах этой книги можно найти повод уличить автора в непоследовательности. Приношу свои извинения, кои обозначу чисто провансальским жестом — пожатием плеч.

# А

## Accent Акцент

Широко распространено ни на чем не основанное убеждение, что в Провансе говорят по-французски. Да, действительно, здешнее наречие напоминает французский язык, и впрямь местная письменность почти идентична французской. Но если озвучить строки, написанные на странице, прованский французский окажется уже чем-то иным. Будь слова съедобными, прованский диалект подавали бы как некое густое, пряное, хорошо протушенное на медленном огне специфического, с носовыми призвуками, акцента, *civet*, рагу из зайца, дичи, а то и как *daube*, доб, тушеную говядину.

Перед переездом в Прованс я, дабы оживить свой французский, изрядно оскудевший со времен школьной юности, накопил кучу кассет учебного курса Берлица. Каждый вечер я блаженствовал, внимая сочным, медоточивым интонациям дамы из Тура — я не сомневался, что она из Тура, ибо где-то слышал, что жители Тура владеют самым утонченным, самым совершенным французским языком.

Каждое утро, бреясь перед зеркалом, я стремился повторить то, что так легко получалось у дамы из Тура, вытягивал трубочкой свои одеревеневшие англосаксонские губы, пытаясь воспроизвести что-то похожее



на галльское «и», пытался изображать всухую полоскание горла, чтобы получить журчащее галльское «г-г-г». Казалось, я добился значительного прогресса. Убежденный в весомости своих лингвистических достижений, я покинул Англию и направился на юг.

Похоже, что в Провансе никто не слышал моей леди из Тура. Ни слова, ни звука, напоминающего ее столь убедительный мягкий говор, я в Провансе не услышал. Более того — невообразимая скорострельность прованского словесного потока напрочь сокрушала мою надежду уловить хоть какой-то смысл в услышанном мною. Первые месяцы в голове моей не умолкал гул, как в пустой бочке, в которую тарабанит крупный град. По меньшей мере год я не выпускал из рук словаря, не в состоянии поддерживать сколько-нибудь связную беседу. Словарь в моей руке выполнял функцию белой тросточки в руке слепого, призывая окружающих к пониманию и снисхождению.

Прошло уже много лет, но и по сей день случается, что слова, фразы и целые тирады проскальзывают сквозь мое восприятие туманными призраками, не оставляя следа. Я заметил, что сельский акцент вроде бы несколько *гуще*, а может быть, *чище*, нежели тот, что характерен для бастионов городской цивилизации вроде Экс-ан-Прованса или Авиньона. Но когда ты попадаешь в Марсель, то забываешь и про город, и про деревню. Там уже не просто акцент, а как минимум субъязык. Как бы реагировала моя анонимная дама из Тура, если бы ей предложили *pastaga*, направили в ближайший *pissadou*, предостерегли от услуг *massacan*, обвинили в том, что она *raspi*, пригласили бы на *baletti* или поразились бы ее восхитительной *croille*? Подозреваю, что она, подобно мне, все это, даже *comac*, нашла бы в высшей степени загадочным.

Даю перевод:  
*pastaga* — пастис;  
*pissadou* — туалет;  
*massacan* — халтурщик, безрукий мастер;  
*raspi* — скряга, сквальга;  
*baletti* — короткий танец, а также *bal populaire* — народное гулянье;  
*croille* — наглость, нахальство;  
*comac* — в высшей степени экстраординарно.

## Ail Чеснок

Есть расхожее выражение: «Прованс натерт чесноком». Рассматриваете ли вы его как божественный клубень, *le divin bulbe*, или как концентрат зловония, панацею бедняков — в Провансе от чеснока никуда не денешься. Он в супах, соусах, салатах, рыбе, мясе, макаронах, хлебе... На случай если вам покажется, что чеснока все же маловато, возьмите на вооружение старую прованскую привычку: носите в кармане головку чеснока. Вы всегда можете очистить зубок, зажать его большим и указательным пальцами правой руки, в левую взять вилку, упереть зубцами в тарелку и, используя ее в качестве терки, превратить с ее помощью очищенный вами зубок в ароматную массу для придания пище желаемой пряности.

Вникая в историю чеснока и изучая его влияние на цивилизацию, порой трудно отличить правду от вымысла. Говорят, к примеру, что строители древнеегипетских пирамид объявили забастовку из-за несвоевременного подвоза чеснока на стройплощадку. Об этом сообщают несколько источников. Может быть, все так и было, кто знает.

С другой стороны, говорят, что чеснок — верное средство против вампиров. Необходимо постоянно носить с собой головку чеснока, смазывать чесноком оконные рамы, дверные ручки и пол вокруг вашего ночного ложа. Впрочем, может, это и не обязательно.

Некоторое недоверие внушают также заверения, что чеснок нейтрализует яд змей и насекомых, излечивает проказу, астму, коклюш, предохраняет от холеры и дурного глаза — последнее в рифму: «*Bon ail contre mauvais oeil*».

В истории чесночной медицины, во всяком случае в Провансе, весьма популярна легенда о четырех ворах. Дело якобы происходило в Марселе в 1726 году, когда жители сотнями умирали от чумы. Эти четыре вора (в наши дни их функции выполняют представители страховых компаний) залезали в опустевшие дома и похищали все наиболее ценное. Постепенно они обнаглели, притупили бдительность, их поймали и призвали к ответу. На их счастье, судья проявил любопытность. Он поинтересовался, каким образом им удавалось посещать дома, пораженные заразой, и оставаться невредимыми.

Воры почуяли свой шанс, началась торговля о смягчении наказания, и в конце концов они поделились своим секретом, выдали рецепт целебного эликсира, предохранявшего от всех недугов. В те времена этот эликсир, должно быть, имел такое же значение, как открытие пенициллина. Он сразу же получил название *le vinaigre des quatre voleurs* — «уксус четырех воров». Стоит он из уксуса, абсента, розмарина, шалфея, мяты, а главное — чеснока. Абсента в наши дни не достать, но его отлично заменит пастис. Неудивительно, что марсельцы стали горячими поклонниками чеснока и остаются таковыми по сей день.

Не вызывают сомнений иные, менее драматические здравоохранительные свойства чеснока. Чеснок — это прекрасный антисептик, ингибитор активности бактерий, он богат витаминами В и С. Медики утверждают, что потребление чеснока уменьшает вероятность возникновения рака желудка, сердечно-сосудистых заболеваний; чеснок очищает кровь.

Увы, зато он эффективно загаживает дыхание. Чесночное амбре изо рта считается неприятным с незапамятных времен. Говорят, что французский король Генрих IV начинал утро, съедая натошак зубок чеснока. Современники Анри утверждали, что выдох их монарха с двух десятков шагов сшибал с ног быка. Известно, что чеснок пользовался популярностью среди современниц мужа королевы Марго, что позволяет предположить у них иммунитет против чесночного амбре, приобретаемый, скорее всего, обильным собственным потреблением этого продукта.

## **Aioli** **Чесночный майонез**

Провансальский поэт Фредерик Мистраль, человек поэтически гладкой фразы и практического склада ума, выделял среди многочисленных достойных восхищения свойств этой приправы ее способность отгонять мух. По результатам своих наблюдений могу добавить, что айоли столь же эффективно отгоняет и людей, особенно привыкших к меню, не опирающемуся на чеснок в качестве основного ингредиента. Айоли — лакомство не для слабаков с утонченными вкусовыми рецепторами.

Если подойти формально, то это майонез. Но майонез сильный духом, в сравнении с айоли обычный

майонез — все равно что плавленый сырок рядом со зрелым камамбером. Почему — это можно понять, ознакомившись с классическим рецептом.

На восемь порций нужно взять шестнадцать зубков чеснока, три яичных желтка и около полулитра наилучшего оливкового масла. Чеснок следует очистить, поместить в ступку и растолочь в кашу. Добавить желтки и чуток соли, размешать до однородной консистенции. Затем, не переставая перемешивать, понемногу, по капле, добавлять оливковое масло. Когда вы употребите таким образом половину масла, айоли превратится в густую массу. Остаток масла, не прекращая помешивать, можно вливать равномерной струйкой. Продукт при этом густеет до почти твердого состояния, то есть доходит до кондиции. Добавив несколько капель лимонного сока, айоли можно подавать с картофелем, отварной соленой треской, перцем, морковью, свеклой, крутыми яйцами, а также прованскими улитками, *les petits gris*.

Нетрудно сообразить, что порция этого яства — серьезная нагрузка для желудка. Поэтому легко соблазниться советом одного провансальского писателя, рекомендующего в процессе приема этого блюда «проделать прованскую дыру», *trou provençal*. Такую дыру в острой и весьма весомой пище, по его мнению, обеспечит стаканчик *marc*, водки из виноградных выжимок. Предполагается, что через сотворенную таким образом дыру в перегруженный желудок легче проскользнет то, что осталось на тарелке. Практичный Мистраль, без сомнения, одобрил бы этот совет. Но интересно мне, как он оценил бы дальнейшее развитие традиционного айоли, которое привело меня в восхищение, несмотря на то что мне пока еще не удалось лично ознакомиться с ним на практике. Это явление — язык не поворачива-

ется назвать его просто блюдом — носит название *aioli dansant*, «пляшущий айоли».

Если понимать буквально, воображение нарисует опасный процесс, при котором бурные телодвижения сопровождаются поглощением густой маслянистой массы, которую не так уж легко осилить и сидя спокойно за столом. Однако легко представить сию процедуру как безалкогольный аналог динамичного спортивного прорыва — той самой дыры, которую ранее предлагалось размывать стопкой водки. Возможно, для утрамбовывания пищи в желудке специально разработали пищеварительный вариант пасодобля, весьма популярного танца на сельских праздниках.

## Air Воздух

Как-то где-то — в баре, разумеется, — некто мне с апломбом заявил, что в Провансе воздух самый чистый во Франции, в Европе, а может быть, и во всем мире. Помню, господин тот был весьма крупным и самоуверенным, так что я счел за благо с ним не спорить. Более того, мне очень приятно было узнать о таком отрадном факте, и несколько лет после этого я твердил друзьям и знакомым: «Каждый глоток свежего прованского воздуха добавляет десять евро на ваш счет в банке здоровья». Однако при оказии я поинтересовался деталями этого благоденствия. Розовый туман заблуждения тут же развеялся.

Оказалось, что, согласно данным французского отделения организации «Гринпис», департаменты Буш-дю-Рон, Воклюз, Альпы — Верхний Прованс и Вар представляют собой одну из четырех наиболее загрязненных территориальных единиц в Европе наряду

с Генуей, Барселоной и Афинами. Кроме загазованности воздуха интенсивным автомобильным движением по приморским *routes nationales* и *autoroutes*, виновниками загрязнения, причем в гораздо больших масштабах, выступают промышленные предприятия — *l'industrie-sur-mer* — береговой полосы между Марселем и заливом Фос и нефтеперерабатывающие заводы Бэрра.

Насколько дела плохи конкретно? К августу 2003 года зеленые насчитали 36 дней, когда уровень загрязнения превысил официально допустимый (144 микрограмма на кубометр), а жаркое лето обещало дальнейший рост этой цифры. Причем загрязнение не ограничивается воздухом непосредственно у источника, а распространяется по округе на расстояние до 145 километров.

Каждый из нас в течение суток пропускает через легкие около 14 килограммов воздуха, так что, ознакомившись с этой статистикой, я невольно поежился. И все же, ежедневно прогуливаясь по Люберону, я не ощущал никакого загрязнения. Воздух чист и свеж, растительность процветает, мотыльки порхают, птицы расппевают, иная мелкая живность занимается своими делами и выглядит совершенно здоровой. Может быть, мистраль уносит от нас тлетворный дух тяжелой промышленности? Надо бы разыскать того эксперта из бара — уж он-то знает наверняка.

## Alpes et Alpilles Альпы и Альпий

Говорят, когда-то географические названия более или менее подчинялись здравому смыслу. С разной степенью точности, иногда чрезмерно оптимистично, они