

ПИТЪР МЕЙЛ

# ФРЕНСКИ УРОЦИ

*Приключения  
с нож, вилица  
и тирбушон*

**ПИТЪР МЕЙЛ  
ФРЕНСКИ УРОЦИ  
ПРИКЛЮЧЕНИЯ С НОЖ,  
ВИЛИЦА И ТИРБУШОН**

Превод: Петя Петкова

[chitanka.info](http://chitanka.info)

**От автора на: „Една година в Прованс“, „Прованс завинаги“, „Винена афера“ и „Добра година“.**

Неизчерпаемият запас от гастрономични чудеса на Франция вдъхновява един англичанин да предприеме пътешествие на вкуса, въоръжен с нож, вилица, тирбушон и много хумор. Малки провинциални ресторанти и прочути заведения със звезди от „Мишлен“, селски пазари и годишни фестивали, литургия в чест на трюфела, маратон през легендарните лозя на Бордо, панаир на прочутите пилета от Брес, празник на охлюва — това са само част от приключенията, които ви очакват на страниците на тази книга.

Питър Мейл разкрива някои от най-добре пазените тайни на френската кулинария и надниква в свят, в който любовта към добрата храна и качественото вино е начин на живот. И ако някога сте си задавали важни въпроси, като например каква е тайната на съвършения омлет, как се става инспектор на най-престижния кулинарен гид в света и кое е най-ароматното френско сирене, най-после ще намерите отговори. Предстои ви незабравимо изживяване в компанията на истински ценител и познавач, не го пропускайте.

## ОРДЪОВЪР

Работата по тази книга беше образователен процес, за който помогнаха много хора. Въпреки че не мога да им благодаря подобаващо, бих искал да изкажа огромната си признателност към хората, които бяха толкова търпеливи с моите въпроси, толкова щедри с времето и познанията си и толкова гостоприемни.

Благодаря на Ив Русе-Руар, който ме взе под крилото си по време на литургията на трюфела в Ришранш; на Марсел Лоазан, краля на жабите от Вител; на семейство Лозан, които ме накараха да се почувствам като у дома в Нормандия; на семейство Бютле, моите приятели и водачи в Сен Тропе; на Силви Каз-Режембо в Пишон-Лонгвил; на Жан-Луи Давил и Рене Жаксон в Бургундия; на Режиc и Садлър, двама верни мои другари с апетит от световна класа; и на Ален Арно, пазителя на тайните на „Мишлен“. На всички тях едно *très grand merci*.

Благодарности и на Ели Колинс и Робин Маси, които направиха всичко възможно да бъда на точните места в точното време.

Не мога да претендирам, че съм направил нещо повече от това да докосна повърхността на френската гастрономия. Но това беше безкрайно интересно, обогатяващо и приятно докосване, при все че така и не успях да стигна до празненството на пуйката, до фестивала на зелето и до почитането на херингата. Може би следващия път.

Питър Мейл, януари 2001 г.



## ФРАНЦУЗИН ПО СТОМАХ

Прекарах първата част от живота си в гастрономичната пустош на следвоенна Англия, когато имаше остър недостиг на деликатеси. Предполагам, че на младини съм имал някакви вкусови рецептори, но те бяха оставени напълно необезпокоявани. Храната беше гориво — при това в редица случаи не много възбуждащо апетита. Все още имам ярки спомени от кухнята на пансиона, която беше прецизно аранжирана цветово — сиво месо, сиви картофи, сиви зеленчуци, сив вкус. По онова време си мислех, че е напълно нормална.

Предстоеше ми приятен шок. Скоро след като станах най-нискостоящият стажант в огромна международна корпорация, получих нареждане да придружа първия си шеф, господин Дженкинс, на пътуване до Париж като негов младши сътрудник. Това, както ме увериха, беше най-добрият начин да започна да усвоявам тънкостите на големия бизнес. Трябваше да се смятам за късметлия, че съм получил такава възможност на крехката възраст от деветнайсет години.

Дженкинс беше англичанин и се гордееше с това, англичанин до степен на карикатурност — роля, от която според мен изпитваше известно удоволствие. Когато пътуваше в чужбина, той оповестяваше своята националност и се въоръжаваше срещу природните стихии с бомбе и чадър. В този случай аз бях неговият личен носач и бях натоварен с отговорната задача да се грижа за куфарчето му.

Преди да тръгнем към великата неизвестност от другата страна на Ламанша, Дженкинс бе така любезен да ми даде някои напътствия как да се справям с местните. Един от съветите бе образец за яснота: никога да не се опитвам да се забърквам с онова, което той наричаше „тяхното ломотене“. Говори английски достатъчно настоятелно, заяви ми той, и в края на краищата ще те разберат. Когато се съмняваш, крещи. Това беше проста формула, която според Дженкинс бе действала успешно в колониите на Британската империя в продължение на стотици години и не виждаше никаква причина да я променя сега.

Като мнозина от неговото поколение той нямаше кой знае какво добро да каже за французите — странна пасмина, която дори не разбира крикета. Но все пак призна, че знаят как да се оправят в кухнята, и един ден бе така благосклонен да приеме покана за обяд, отправена от двама от парижките му колеги; очакваше ни малка кльопачка, както се изрази той. Това беше първото незабравимо ядене в живота ми.

Заведоха ни на понятен за англичани адрес — булевард „Жорж V“, където се намираше (и още се намира) ресторант на име „Мариус е Жанет“. Още преди да седна, можех да кажа, че се намирам в сериозно заведение, за разлика от всички места, които бях посещавал дотогава. Миришеше различно: екзотично и опияняващо. Долових уханието на море, когато минахме покрай витрина със стриди на подложка от натрошен лед, също и богатия полъх на масло, загрято в тиган, а всеки път, когато вратата към кухнята се отваряше, по въздуха долиташе всепроникващият — и за моя неопитен нос безкрайно чужд — аромат на чесън.

Когато седнахме, Дженкинс предаде шапката и чадъра си, а аз се втренчих с изумление в кристалната гора от чаши и арсенала от вилици и ножове, наредени пред мен. Номерът бе да започнеш откъде и да продължиш навътре, така ми бяха казали. Но изборът на правилния вид прибори беше маловажен проблем в сравнение с разбулването на засуканите мистерии, описани по страниците на менюто. Какво беше *bar grilléo*<sup>[1]</sup>. *A loup à l'écaille*<sup>[2]</sup>? И какво, за бога, беше *aioli*<sup>[3]</sup>? Единствената помощ, с която разполагах, беше моят ученически френски, а аз не бях особено надарен като ученик. Двоумях се над тези озадачаващи възможности за избор в мъгла на почти пълно невежество, твърде срамежлив, за да помоля за помощ.

Дженкинс, съвсем несъзнателно, ми се притече на помощ. „Лично аз никога не ям нещо, което не мога да произнеса“, заяви той и затвори менюто решително. „За мен риба и пържени картофи. Във Франция ги правят доста прилично. Не могат да се сравняват с нашите, разбира се“.

С чувство на облекчение обявих, че искам същото. Нашите двама френски колеги вдигнаха четири изненадани вежди. Без стриди за предястие? Никаква *soupe de poisons*<sup>[4]</sup>? Компанията плащаше; нямаше нужда да се въздържа. Но Дженкинс беше непреклонен. Не можеше

да понася месото на стридите — „хлъзгави малки мерзавци“, както ги определи той — и не му се нравеше как супата полепва по мустака му. Рибата и пържени картофи го устройваха идеално, благодаря.

По това време аз вече се наслаждавах на едно малко откровение — хляба. Беше лек, хрупкав и малко жилав и намазах върху него тънък пласт от светлото, почти бяло масло от порязаника на чинийката пред мен. Порязаник. По онова време английското масло беше силно солено и в зловещ оттенък на жълтото, а освен това се продаваше на малки, скръндзави бучки. При първата хапка френски хляб с френско масло моите вкусови рецептори, заспали до този миг, получиха истински спазъм.

Рибата — величествено създание, което мисля, че беше лаврак — бе церемониално поднесена, филетирана за секунди с лъжица и вилица и аранжирана много внимателно в чинията ми. Предишният ми опит с риба се свеждаше до треска или камбала, обилно дегизирани според английския вкус с плътен саван от панировка. За разлика от тях лавракът, бял и ухаещ на това, което сега знам, че е финокио, изглеждаше курioзно гол. Целият беше много странен.

Дори пържените картофи, *pommes fries*, не приличаха на грубоватата английска версия. Тези пържени картофи, сервирани в златна пирамида на отделна чиния, бяха тънки като молив, хрупаха между зъбите, бяха крехки за дъвчене и идеално контрастираха с финото месо на рибата. Имах късмет, че от мен не се изискваше да участвам в разговора на по-възрастните и по-умните от мен. Бях твърде зает да откривам истинската храна.

Сетне дойде сиренето. Или по-скоро десетина и повече сирена — друг източник на объркване след годините, в които изборът ми бе сведен до чедър или горгонзола. Реших, че различавам смътно позната форма, безопасна и подобна на чедър, и посочих към това сирене. Сервитьорът настоя да ми даде още два вида, за да направя сравнение между насладите от консистенцията на твърдо, полутвърдо и меко. Още от онзи хляб. Още сигнали на радост от страна на вкусовите ми рецептори, които наваксваха загубеното време.

*Tarte aux pommes*. Дори аз знаех какво е това, даже Дженкинс знаеше. „Отлично“, отбеляза той. „Ябълков пай. Чудя се дали имат читава сметана“. За разлика от ябълковите пайове от детските ми години, с плътна кора отгоре и отдолу, плодовата пита на чинията ми

беше без горна кора и се виждаха плодовете — кръгчета ябълки, красиво подредени в застъпващи се пластове, те блестяха с глазура върху парче маслено тесто.

Твърде млад, за да ми бъдат предложени скъпа пура и чаша бренди, аз седях в унес, докато сътрапезниците ми пуфтяха и разсъждаваха как ще се завърнат към грижите на офиса. Бях леко зашеметен след отпуснатите ми две чаши вино и напълно забравих, че отговарям за свръхважното куфарче на Дженкинс. Когато тръгнахме от ресторанта, аз го оставих под масата, което му показва, че не съм замесен от административно тесто, и това беляза началото на края на кариерата ми във въпросната компания. Но далеч по-важно бе, че обядът беше лична повратна точка, моментът, в който загубих гастронимичната си девственост.

Не беше само заради това, което бях ял, въпреки че то беше несравнимо по-добро от всичко, което бях опитвал дотогава. По-скоро ставаше въпрос за цялостното изживяване: елегантно подредената маса, ритуала по отварянето и дегустирането на виното, ненатрапчивата експедитивност на сервитьорите и вниманието им към детайла, като подреждаха чиниите по точно определен начин или пък като забърсваха трохите от покривката. За мен това беше специален случай. Не можех да си представя как хората се хранят така всеки ден. И въпреки това във Франция го правеха. Това беше началото на несекващо опиянение от французите и тяхната любовна връзка с храната.

Разбира се, това е най-опашатото старо клише, но клишетата обикновено почиват на факти и това определено е такова: през цялата си история французите са обръщали извънредно голямо — някои биха казали стигащо до крайност — внимание на онова, което ядат, и как го ядат. И те влагат парите си в устата, като харчат по-голям дял от приходите си за ядене и пиене, отколкото всяка друга нация в света. Това важи не само за заможния гурме ценител буржоа. Когато става въпрос за храна, интересът, насладата и познанията се разпростират на всички нива на обществото — от президента до селянина.

Природата има известна заслуга за това. Ако трябва да направите списък на идеалните условия за земеделие, отглеждане на домашни животни и наличие на дивеч, морски дарове и вино, ще откриете, че повечето присъстват в една или друга част на Франция. Плодородна



почва, разнообразен климат, благодатни зони за риболов в Ламанша, Атлантическия океан и Средиземно море — тук е налице всяко природно преимущество, с изключение на тропически регион. (Но французите са такива късметлии, че имат Гваделупа и Мартиника, които ги снабдяват с ром и кокосови орехи.) Живеейки наред такава изобилие, не е никак странно, че те извличат максимума от него.

Другият огромен гастрономичен плюс е армията от невероятни шеф-готвачи и за това французите трябва да отдадат дължимото на един от най-зловещите периоди в историята си. Преди Революцията най-добрите постижения на готварството не са били достъпни за широката публика. Най-талантливите готвачи са се потели над печките си за своите аристократични господари и са създавали многостепенни менюта в кухните на имения и замъци. И тогава, през 1789 г., гилотината удря. В по-голяма или по-малка степен аристокрацията изчезва, както и нейните частни кухни. Изправени пред опасността да няма за кого да готвят, нито пък къде, много от безработните готвачи постъпват интелигентно и демократично: откриват ресторанти и започват да готвят за съгражданите си. Обикновеният човек вече може да се наслаждава на храната на кралете, създадена от най-изкусните готвачи на Франция. Свобода, равенство, братство.

Повече от двеста години по-късно обикновеният човек продължава да е все така добре, макар песимистите да твърдят, че времената се менят към по-лошо. Вярно е, че традициите са под прицел от няколко посоки. Като се започне с това, че над 50 процента от всички храни, купувани във Франция, сега се предлагат в супермаркети, а не в малки специализирани магазини (статистика, която явно не важи за онези предани парижани, които всеки ден се редят на опашка пред пекарница „Поалан“ на улица „Шерш-Миди“; няколко пъти съм купувал хляб оттам и никога не съм чакал по-малко от десет минути). После идва телевизията, която изяжда времето за хранене и често се състезава успешно с една истинска вечеря. А и бързото хранене омагьосва със своето коварно удобство, с „Биг Мак“ на „Шанз-Елизе“ и будките за пица на всеки градски пазар. Като цяло бъдещето на традиционната френска кухня с часовете, които отиват в пазаруване, подготовка и готвене, последвани от още часове ядене, не изглежда твърде обещаващо — поне не, ако вярвате в мрачните

предсказания на онези мъдри хора, които твърдят, че виждат пророчествата, изписани върху кухненската стена.

Лично аз съм по-оптимистично настроен вероятно защото съм склонен да сравнявам Франция с други страни, вместо да сравнявам днешна Франция с тази от вчера, пречупена през всички розови криви на носталгията. При всички положения виждам окуражаващи признаци, че някои традиции са по-здрави от всякога и че гастрономията удържа позицията си срещу онова, което моят приятел Режи, шефът на всички лакомници, нарича индустриална храна. Ето няколко примера.

Звездните готвачи, хора като Дюкас и Герар, Бра и Троагро, се радват на известност и обществен престиж, които в други страни са запазени за боговете на спорта и телевизията. Ако някой от тях се кани да отваря нов ресторант, това е новина от национално значение. Ако, не дай си боже, нивото им спадне, това ще е национална катастрофа, *tremblement de terre*, земетресение, вероятно отбелязано с прискърбни редакционни обръщения в „Монд“ и „Фигаро“. И не всички клиенти на тези топ готвачи са милионери, министри или каубои с тлъсти банкови сметки. Мосю Дюпон, средният французин, е готов да инвестира в стомаха си, като спестява, за да се храни в най-добрите ресторанти, и често изминава значителни разстояния, за да го направи. Но както се казва в гида „Мишлен“, *ça vaut le voyage*. Струва си пътуването.

Същото с пълна сила важи и за по-скромни ресторанти с по-малко известни шеф-готвачи. Някои може да бъдат открити в задните улички на провинциалните градове, като например „Л’Ил Сонант“ в Авиньон: малък, очарователен и с много вкусна храна. Други са заровени толкова дълбоко в провинцията, че човек би си помислил, че единствените им клиенти ще са местният пощальон и съпругата му или пътешественици, загубили пътя — нещо, което ми се случи един летен ден преди две години.

Бях поел по пряк път — това винаги е лоша идея за географски неопитен човек като мен със сериозно ограничен усет за посока — и се загубих. Дори по-лошо, беше време за обяд. Беше горещо. Страничните пътища, по които се заблудих, бяха пуси. Табелите бяха изписани с непознати имена. Ядосвах се на себе си, че не бях останал в Екс за обяд.

Съдбата се намеси. Бях спрял на разклон. Случайността ме накара да завия надясно и след две минути се озовах в миниатюрното селце Сен Мартен дьо ла Браск. Оказа се място, което може да възстанови вярата ти в преките пътища. Имаше малък площад; прозорците на къщите бяха със затворени капаци заради жегата. В сянката, хвърляна от редица чинари, бяха наредени маси и столове и се сервираше обяд. Въздухът беше застинал и чувах пликането на селския фонтан, един от най-прекрасните летни звуци. Бях доволен, че не бях останал в Екс.

Не си спомням какво точно ядох тогава под дърветата на ресторант „Ла Фонтен“, но си спомням, че си мислех как храната е като най-великолепните образци на домашната кухня: проста, обилна и апетитна. Дадох ми маса до фонтана, на една ръка разстояние от виното, което се охлаждаше във водата. Мадам Жиран, младата собственичка, ми каза, че в кухнята готви съпругът ѝ и ресторантът е отворен през цялата година.

Оттогава съм се връщал там много пъти. Храната винаги е била добра и ресторантът почти винаги е бил чудесно поддържан, дори през зимата. Разнесе се мътва. Хората идваха чак от Екс или от другата страна на Люберон, на час или повече път с кола. *Ça vaut le voyage*.

Ако мадам Жиран и съпругът ѝ имат силите да го поддържат през следващите трийсет или четиресет години, „Ла Фонтен“ може да се присъедини към групата на онези ресторанти, малки и големи, които са се превърнали в институции. Можеш да ги намериш навсякъде из Франция, места като „Ше л’Ами Луи“ в Париж или „Оберж“ в Ла Мол. Те невинаги са най-модерните ресторанти, нито пък са най-възхваляваните в гидовете. Но в тях има нещо, което аз — да не говорим за няколкостотин хиляди френски клиенти — намирам за неустойимо. Силно изразен характер, успокояващото усещане, че ти и апетитът ти не може да сте в по-добри ръце.

Тези ресторанти излъчват увереност, която идва от три или четири десетилетия практика. Знаят какво правят най-добре и го правят, като не обръщат внимание на краткотрайните прищевки на модата. Менютата им се адаптират, но съвсем леко, съобразно сезоните. Аспержите се появяват през пролетта, дивите гъби — през есента, трюфелите — през зимата. Що се отнася до останалото — миди, терини, агнешко, конфита, огретени, тарт мезон и крем брюле —

защо изобщо да си помислят да ги променят? Това са класики, които са правели поколения щастливи.

Естествено храната и виното в тези заведения се носят на масата ви от най-изкусния и невероятно вещ човек — професионалният сервитьор. В наши дни като че ли битова широко разпространено схващане, че всеки, който има достатъчно развита физическа координация, за да балансира поднос на едната си длан, притежава необходимото да е сервитьор. Това е нещо, което младите хора често правят, докато решат с какво да се занимават. Обикновено приветливи и горящи от желание да угодят, но много рядко с нужните познания, те осигуряват малко повече от транспортна услуга между кухнята и клиента. Сериозният сервитьор, този, за когото това е кариера, е в друга лига. Той може да прибави още една степен на наслада към яденето ви.

Трябва да го помолите да бъде ваш водач, защото познава храната по-добре от вас. Вероятно самият той е опитвал десетки пъти всичко в менюто през последните двайсет години. Може да ви каже как точно е приготвена една рецепта и каква е идеалната комбинация от ястия, леки и тежки, солени и сладки. Освен това е в близки отношения с избата, особено с някои малки местни вина, на които може да не сте попадали преди това.

Само го наблюдавайте как работи. Изглежда така, сякаш не полага никакви усилия. Няма скришна борба с бутилката вино; коркът никога не залепва, нито се натрошава, а излиза с плавно завъртане на китката, след което бутилката получава кратко, замислено, одобрително подушване. Няма никакво напрежение и въпреки това всичко, от което се нуждаете — корнишони, които да вървят с пастета, или хубава люта горчица за мазане — се появява на масата, когато трябва. Кошницата с хляб се пълни отново и отново, чашите се доливат. Не е необходимо да искате каквото и да е. Вашият човек е телепат: знае от какво имате нужда още преди вие самите да го знаете.

Убеден съм, че такива сервитьори съществуват и в други страни, но във Франция са толкова много — спокойни, без да бързат, на върха на професионализма си. Смята се за чест да имаш такъв занаят. Това ми харесва. Всъщност често съм си мислел, че тези превъзходни сервитьори заслужават официално признание и не може да има по-

добро място, където да го получат, от страниците на една друга процъфтяваща институция — гида „Мишлен“.

Той отпразнува стотната си годишнина през 2000 г. Както обикновено, бе публикуван през март — томче с червени корици, преливащо от добри адреси — и както обикновено, изчезна от книжните рафтове. Разбира се, други страни също имат своите ресторантски гидове (значително по-тънки от „Мишлен“) и някои от тях се справят много добре. Но „Мишлен“ се справя по-добре от много добре; той директно влиза в челото на националните бестселъри година след година. По-нататък ще разгледаме по-подробно някои от скритите въздействия на червения гид. Споменавам го тук само защото е още един пример за процъфтяваща гастрономична традиция и за несекващ стремеж да се издирва изключителна храна във всеки кът на страната.

Къде другаде хората толкова се палят за солта? За останалата част от света тя е необходима, но анонимна част от хранителния режим, не по-очарователна от чаша вода от чешмата. Но не и във Франция. Тук солта е нещо, за което гурме ценителите спорят. Някои ще ви кажат, че върховното солено изживяване е *sel de Guérande*, сивата кристализирана морска сол, която се събира по бреговете на Бретан, други предпочитат бялата *fleur de sel*, която се добива в Камарг. Преди известно време си купих да я опитам. Тя се предлага в декоративен буркан с коркова тапа и на етикета е изписано името — в този случай Кристиан Карел от Ег-Морт — на т.нар. *saunier*, който е събрал солта. Много е добра, особено поръсена върху репички или пресни домати.

Все повече малки компании или отделни личности като Карел полагат явни усилия да се отделят от бизнеса с индустриална храна чрез етикетите и опаковката, фермерите, отглеждащи пилета в Брес, го правят от години; всяка птица носи на глезена си алуминиев идентификационен пръстен, на който са изписани името и адресът на фермера. Сега можете да намерите такава подробна информация — със заявеното обещание за по-високо качество — върху конфитюри, тапенади и сирена, върху наденички и зехтин, мед и пастис. Тези деликатеси вероятно в повечето случаи струват повече от техните масово произвеждани конкуренти, но разликата във вкуса си струва разликата в цената.

Допълнително доказателство, че френският стомах съвсем не остава пренебрегнат, се разкрива всяка седмица на хилядите пазари из страната. Само в Прованс са достатъчно, за да можете всеки ден от седмицата да изберете различен пазар, и по всичко личи, че няма опасност те да страдат от недостиг на клиенти. Напротив, като че ли стават все по-големи и по-популярни. Спомням си пазара в Кустеле преди двацет години, когато на селския паркинг имаше не повече от десет-дванайсет малки микробуса. Можеше да се купят местни плодове и зеленчуци, козе сирене, половин дузина яйца и с това изборът се изчерпваше. Днес пазарът се е разраснал дотолкова, че вече покрива почти четири декара и по време на сезона е претъпкан всяка съботна сутрин.

Не само това, което французите ядат, ги отличава от толкова много други нации, но и начинът, по който ядат. Те се концентрират върху храната, понякога до такава степен, че оставят настрана радостта от спора помежду си. И са твърдо решени да извлекат последната унция удоволствие от едно хранене — склонност, която моят шеф господин Дженкинс обичаше да описва като „да се направят на животни“.

Има една чудесна снимка, направена, както ми се струва, някъде през 20-те години на XX век, на която група мъже седят на маса, облечени в костюми. Те се канят да ядат печени на шиш *ortolans* — подобни на чучулиги птици, които сега са защитен вид. Но преди да поемат първата хрупкава хапка, трябва да изпълнят ритуала по оценяване на аромата на ястието. Това е моментът, уловен от фотографа. Ето ги как седят, тези уважавани, добре облечени мъже, всеки надвесен над собствената си чиния, с глава напълно покрита със салфетката, така че ухайната пара да бъде затворена, вдъхната и оценена, както трябва. За целия свят това изглежда като сборище на монаси с качулки, които изричат молитва преди обяд.

Без съмнение, когато *ortolans* бъдат изядени, в чинията ще остане малко сос. Твърде изкусителен, за да бъде пренебрегнат — към това финално удоволствие трябва да се подходи по правилния начин, като за целта се използва специален прибор, който само французин би могъл да изобрети. Прилича на лъжица, която е била сплескана и е оставена съвсем лека вдлъбнатина от едната страна. Единствената функция на това находчиво посobie е да се загребе каквото е останало



от соса по благовъзпитан начин (така се избягва плебейският навик, който аз много обичам — да се използва хляб за топене).

Както може да се предположи, има и обществено приемлив начин да се направи това, дори ако приборът не присъства в набора на масата. Взимате хляба си, накъсвате го на малки парченца и след това с ножа и вилицата го придвижвате през соса, докато изчистите чинията си. Научих това на вечеря преди няколко години, когато домакинът ми с огромно удоволствие ме посвети в някои разлики между английския и френския етикет на масата и, разбира се — в превъзходството на френския начин за справяне със ситуацията.

Като дете ме учеха да държа ръцете си под масата, когато не са заети с нож, вилица или чаша — любопитен навик, заяви домакинът ми, който поощрява неблагопристойно поведение. Добре известно е, че по време на английските вечери ръцете са склонни да блуждаят под масата, да стискат бедро, да галят коляно и като цяло да не стигат до нищо добро. В най-добрите френски домакинства правилото е тъкмо обратното — незаетите ръце трябва да се държат на масата, флиртуването не може да се смесва с храната. Всяко нещо с времето си — това е правилото, и поне по време на вечеря галенето е забранено.

Бързо сложих ръцете си там, където трябва да са, и попитах има ли някакво логично обяснение защо французите, за разлика от англосаксонците винаги когато подреждат масата, слагат вилиците обърнати наопаки. Дали, зачудих се аз, това се прави, за да се предпазят нежните и добре поддържани пръсти да не се убодат на остриетата на вилицата? Домакинът ми ме изгледа с изражение, което съм виждал стотици пъти по стотици френски физиономии — и развеселено, и озадачено. Как може да съм такъв невежа за нещо толкова очевидно? Естествено, че вилиците се слагат така, за да се покаже семейният герб, гравирани на гърба.

Да научаваш за храната — да се научаваш да ядеш — е поредица от хранителни приключения и изненади. Например точно когато си мислиш, че си овладял до съвършенство картофа, че такава базисна съставка няма какво ново да ти предложи, откриваш — кадифена смес от смачкани картофи, чесън и сирене кантал. Или те запознават със странната, но великолепна комбинация от малки диви ягоди, сервирани не със сметана, а с винегрет. Сетне срещаш печените смокини. Образованието на стомаха никога не приключва.

И обикновено това е изключително приятен процес. Хората, които прекарваш живота си в създаване на хубави неща за ядене и пиене, са много симпатична група — доволни, когато демонстрираш интерес към работата им, и щастливи да ти обяснят как правят дадено нещо. Виждал съм шеф-готвачи, капнали от умора и в лошо настроение в края на четиринайсетчасов работен ден. Спомням си един смъртно пиян готвач, който на излизане от кухнята си падна по гръб, ругаейки на висок глас. Но това са изключения. Като цяло работата с храна и вино изкарва наяве по-добрата страна от човешката природа. Трудно е да си представиш мизантроп, прекарващ дните си в занимания с нещо, което доставя толкова голямо удоволствие на околните.

Насладата е заразна и това личи може би най-добре по време на едно определено ядене през седмицата. На него виждате деца, родители, баби и дядовци и от време на време семейното куче; млади двойки, решили да се поглезят; възрастни дами и господа, които ровят из менюто, сякаш страниците му крият тайната на живота; местни семейства, облечени убийствено елегантно, и посетители от Париж, нагиздени в рустикален шик — смесица от различни поколения и обществени прослойки, събрани заедно, за да спазят друга традиция, която не показва никакви признаци на отмиране: неделния обяд.

За мен има един конкретен момент, който възплъщава това хранене: аперитивите са сервирани — пастис, кирш или бяло вино, а в дните с червени букви шампанско — и менютата се четат с концентрация на адвокат, който преглежда страница със ситен шрифт. Предложения и контрапредложения прехвърчат през масата. Карпачо от прясна риба тон? *Soupe au poistou*?<sup>[5]</sup> Пита с аспержи? И после какво? Треска в билкова коричка? Яхния от телешко и чушки? Или *pieds et paquets*<sup>[6]</sup>, провансалска рецепта, която издига скромното овнешко шкембе до нови висини?

Всъщност няма значение какво ще изберете. Миговете на застинало очакване са това, което прави момента специален. За пет или десет минути разговорите са приглушени, клюките и семейните дела са оставени настрана и всички в ресторанта мислено предвкусят ястията, които ще им бъдат поднесени. Почти можете да чуете пърхането на вкусовите рецептори.

Обядът напредва без никакво бързане, както би следвало да е при всички добри обяди. В неделя хората ядат по-бавно и пият малко повече вино от обикновено. Забравят да гледат часовниците си. Два часа отлитат, понякога повече. Накрая, след като апетитът е доволен, из помещението се разнася сънливо спокойствие, докато сервитьорите разчистват чиниите, изчеткват покривките и поднасят кафето. Предстои един мързелив следобед: книга, дрямка, плуване. Шеф-готвачът прави церемониална обиколка по масите, събира комплименти, щастлив да сподели с теб една или две любими рецепти. Любопитното е, че тези ястия никога не са със същия вкус, когато ги приготвяте у дома, без значение колко внимателно следвате рецептата, без значение колко талантлив е готвачът. Има нещо в неделния обяд във френски провинциален ресторант, което е отвъд храната. Но за съжаление обстановката не пътува.

В хода на подготовката на тази книга — дългите часове с нож, вилица и чаша, които обичам да наричам изследване — бях изненадан от две неща. Първото беше огромният ентузиазъм за всяко събитие, колкото и чудато да е то, което има за цел да превърне яденето и пиенето в празненство. Мащабът на усилията, влагани от организаторите, продавачите по будки и членовете на публиката (които в някои случаи са пропътували половин Франция), беше удивителен. Не мога да си представя друг народ, готов да посвети цял уикенд на жабешките бутчета или охлювите, или на критическата оценка на пилета.

И докато французите приемат своята страст сериозно, втората ми изненада бе откритието, че онези, които идват на въпросните събития, изобщо не се взимат на сериозно. Обличат се в чудати костюми. Пеят най-неочакваните песни — *It's a Long Way to Tipperary*<sup>[7]</sup> е само един пример — с пълно гърло и често съвсем фалшиво. Взимат се един друг на подбив, ядат и пият като шампиони и се държат разпуснато — това съвсем не е нещо, което човек очаква от нация с репутацията на резервирани и леко хладни добри обноски.

От много години в Англия съществува израз, който си представям, че отразява широко разпространено схващане: „Франция е прекрасна страна. Жалко за французите“. Сигурно съм имал късмет. Всички французи, които съм срещал по време на пътуванията си, бяха отзивчиви, благоразположени и понякога смущаващо щедри. Имаше

непознати, които ме канеха да отседна в дома им, когато в местния хотел нямаше свободни стаи, фермери, които ми подаряваха бутилка калвадос от 1935 г., направен от дядо им, и един куп други, които полагаха извънредни усилия, за да са сигурни, че си прекарвам толкова добре, колкото и те.

Надявам се, че съм им отдал дължимото на страниците, които следват. На всички тях благодаря за спомените.

---

[1] Лаврак на скара (фр.). — Бел.прев. ↑

[2] Лаврак в коричка (фр.). — Бел.прев. ↑

[3] Майонеза с чесън (фр.). — Бел.прев. ↑

[4] Рибена чорба (фр.). — Бел.прев. ↑

[5] Лятна супа със зеленчуци, сервирана със сос от чесън, босилек и зехтин (фр.). — Бел.прев. ↑

[6] Крачета и вътрешности (фр.). — Бел.прев. ↑

[7] Английска маршова песен, популярна по време на Първата световна война. — Бел.прев. ↑

## ЗА ТОВА, КОЕТО ЩЕ ПОЛУЧИМ

Франция от ХХІ век не е държава, в която силно се усеща присъствието на религията. Естествено има стотици дни на светии, всеки от които е вписан в официалния пощенски календар. Има светни патрони, които наглеждат и закрилят каквото се сетите — от села и зеленчуци до фермери и дърводелци (въпреки че напразно търсих покровител на писателите). Има, забутан при прогнозата за времето в местния вестник, *le saint de jour*<sup>[1]</sup> чието име се появява под илюстрация на ангел, надуващ тропет. Има внушителни катедрали, абатства и манастири. Има църкви от всяка епоха и размер. А в много от онези грандиозни имоти, проспиващи вековете зад високи каменни стени, има и частни параклиси. Местата за богопочитане са навсякъде. Но повечето от тях през повечето време са празни. Само шепа от френското население — едно скорошно изследване свежда процента до 10 — ходи на църква редовно.

— Истината е — заяви мосю Фаригул, пенсионираният учител, който редовно изнася лекции за влошаващото се състояние на света от амвона си на селския бар, — простата истина е, че религията на Франция е храната. И виното, разбира се — той почука празната си чаша с нокът, за да покаже, че може и да приеме да го убедят да му я напълнят отново. — Ние почитаме стомаха и нашите свещеници са шеф-готвачите. Предпочитаме да седим и да ядем, отколкото да коленичим и да се молим. Болно ми е да казвам такива неща за сънародниците си, но патриотичното чувство не може да скрие истината.

Той се изправи в цял ръст — малко повече от метър и петдесет — и ме изгледа кръвнишки, очевидно в очакване на свада. Така и не забрави малкото различие в мнението, което веднъж имахме относно тактиката на английския отбор по ръгби — Фаригул ги обвини, че хапят ушите на противниците си при спорни топки — и ме смяташе за дисидент, за човек, който е твърде вероятно да създаде проблеми. Това

е отличителна черта, която споделям с всички други, несъгласни с неговото мнение. Великият Фаригул никога не греши, смяташе той.

В този случай бях съгласен с него. Не е нужно да си особено наблюдателен, за да забележиш, че ресторантите във Франция привличат повече публика от църквите. И аз го изрекох на глас.

При тази реплика Фаригул се нахвърли върху мен.

— Е, и? — попита той. Вирна глава и зажима окуражаващо, търпелив професор, който се опитва да измъкне отговор от извънредно слаб студент. — Как си го обяснявате? Каква според вас е причината?

— Ами — подхванах аз, — със сигурност храната е по-добра...

— Глупости! — той докара най-смразяващия си поглед, вдигайки и двете си ръце, за да предотврати по-нататъшна ерес.

— Защо си губя времето с интелектуални пигмеи?

Беше на потенциално опасна територия с пигмеите, предвид ръста му, леко повишен благодарение на дебели каучукови подметки, но аз се въздържах от коментар.

— Всъщност по случайност аз самият ще ходя на църква в неделя — доверих му.

— Вие? — веждите на Фаригул почти изхвъркнаха от главата му.

— Разбира се. Сутрешна литургия. Без съмнение ще ви видя там.

След тези думи се измъкнах, преди да завалят неудобни въпроси.

Наистина щях да ходя на църква, но не можех да се престоря, че е изцяло по религиозни или дори социални причини. Решението да отида бе вдъхновено от храната. Това в очите на французина щеше да е още един пирон в ковчега, съдържащ моята окаяна личност; щеше да потвърди моето морално падение, лакомия и цялостна безполезност. Затова нямаше да му доставя удоволствието да разбере, че ще посетя годишната *messe des traffes*<sup>[2]</sup> в Ришранш, село североизточно от Оранж. Това щеше да е свещено събитие под патронажа на свети Антоан, на което щеше да се изкаже благодарност за ароматния, загадъчен и спиращо дъха скъп черен трюфел. Нещо повече — набожните присъстващи бяха тъй благословени, че след службата щеше да има обяд. Обяд, който включваше трюфели.

Бяха ми казали да отида рано, ако искам да си намеря място в църквата, и точно в 7 часа сутринта аз напуснах топлината на нашата кухня, за да затрепера на смразяващо студения януарски ръмеж. Още беше тъмно и се очертаваше един от онези дни — само петдесет и два



в годината според местната митология, когато слънцето не изгрява над Прованс.

Изгревът направи вял опит да пробие сред мрачината, но не се появи нищо, което дори оптимист би нарекъл светлина, докато не напуснах автострадата при Болен и не завих на изток по един от второстепенните пътища, водещи към Ришранш. Това е винена област и когато тъмнината отстъпи място на сивото, различни изкривените, почернели нокти на обрязаните лози, простиращи се на километри по ниските хълмове. Дърветата бяха ниско приведени срещу вятъра. Нищо в пейзажа не помръдваше. Две печални свраки, обикновено най-пъргавите сред птиците, се бяха свили с наведени глави встрани от пътя като окаяни стари мъже, които чакат автобуса.

Села без хора изникваха през прозореца: Сюз-ла-Рус, където университет за вино се помещава в замък от XIV век; Ла Бом-дьо-Транзи, със спуснати капаци, мокро и тихо; и сетне, когато дъждът отмря след един последен порив — Ришранш.

Името на главната улица загатва за това, което занимава селото през зимните месеци — булевард „Дьо ла Рабас“, или булевардът на трюфела, се превръща в пазар на трюфели всяка съботна сутрин от ноември до март. Бях ходил там веднъж в пазарен ден, като бавно си проправях път през редицата търговии, всеки със скромно състояние от гъби, изложени в малки чувалчета или найлонови торби. Като послушник, който за пръв път присъства на древен ритуал, аз подражавах на някои от купувачите, които явно бяха усъвършенствали правилната техника. Също като тях се навеждах да вдъхна разнасящата се от торбите миризма на зряло, почти изгнило. Правех възхитени коментари за букета от аромати, за впечатляващия размер и цвят и безспорната красота на деформираните черни буци. И подобно на останалите внимавах да присвивам ужасено очи при вида на цената на килограм. Тази информация бе предоставяна с промърморване от ъгълчето на устата, придружено от свиване на рамене. *Eb beb oiu* — какво можеш да очакваш? Качествените екземпляри като тези бижута са толкова редки, почти неоткриваеми.

Бях изследвал сърцето на селото зад пазара. Ришранш е възникнало през XII век като крепост, изградена от рицарите тамплиери. Те бяха следвали класическия правоъгълен план на военната архитектура, с каменни стени, дебели колкото малки стаи, и

кръгли кули във всеки ъгъл. Непроницаема през всички тези векове, крепостта сега бе завладяна от огромни коли пежо и ситроен и те се тъпчеха в пространства, които щяха да са тесни за добре хранен кон.

Ниски арки водеха към тъмни улички, които миришеха на история. Къщите бяха малки и добре поддържани, интимно близки една до друга. Един-единствен шумен съсед можеше да държи цялото село будно. Най-голямото открито пространство беше пред църквата и аз отидох да проверя тежката ѝ врата. Беше заключена. В тази особено сияйна съботна сутрин селската набожност се изливаше върху найлоновите торби на пазара за трюфели.

Тази неделя беше специална и ситуацията щеше да е различна, сигурен бях аз, но Ришранш не бързаше да се събуди и да посрещне деня. Бях първият клиент в кафенето, точно когато кафемашината изпълняваше церемонията по започването на работния си ден със симфония от съскане и пръскане, докато мадам зад бара размяташе парцал върху несъществуващ прах.

Ранна утрин във френско селско кафене. Мебелировката, избрана заради функционалността ѝ, а не толкова заради стила, беше наредена с педантична прецизност — тенекиен пепелник в центъра на всяка маса, столовете, сложени плътно до нея. Дневното издание на местния вестник — в този случай „Прованс“ — висеше на поставка от вътрешната страна на вратата, страниците му с регионални новини още бяха гладки и неразгърнати.

Подът с плочки, забърсан предната вечер с вода и малко ленено семе, все още беше безукорно чист, още нямаше опаковки от захар на бучки и фасовете, които в края на всеки ден се натрупват в плътна редица по пода. (Това е нормално. По някаква непроницаема френска причина пепелниците в кафенетата са рядкост и от пушачите се очаква да хвърлят угарките си на пода и да ги смачкват с крак.) Бутилките блестяха на лавицата, на практика всяка разновидност на качествен алкохол, която човек може да си представи, с подхвърлени един-два местни куриоза. Винаги има избор от няколко различни вида пастис, който отразява жаждата за националния нектар, възлизаща на консумация от двайсет милиона чаши дневно.

Миризмата на кафенето е специфична и не е по вкуса на всеки — смесица от силно кафе и черен тютюн, от време на време пронизвана от полутонове на белина. Това е характерна френска миризма, която аз

по стечение на обстоятелствата харесвам, тъй като ми напомня за множеството щастливи часове, които съм прекарал като чуждестранна муха по стените на кафенета. Звучите — дрънчене на чаши, скърцане на столове, стържене на ранна утринна кашлица — отекват в твърдите повърхности. Сетне настъпва оживление с влизането на следващия клиент, който поздравява помещението със звучно *bonjour*. Той има масивно телосложение, което съответства на силния му глас, и е достатъчно приятелски настроен, докато минава покрай масата ми, да подаде ръка на мен, самотния непознат. Дланта му е като ледена шкурка. Застанал на бара, той сърба кафе от чашата си, а кутрето му е деликатно изпънато. Плаща с дребни пари, монета по монета, които изважда от износено портмоне, не по-голямо от кибритена кутия. Дали някоя друга страна в света произвежда толкова изящни портмонета за своите грамадни жители от мъжки пол?

Пристигат още клиенти, всичките мъже, редовни посетители, които се познават, и шумотевицата нараства. В онази сутрин те заклеймяваха отвратителното време с гласове, които лесно могат да достигнат до другия край на селото. Няма какво да се направи, но може би ще помогне една бърза чашка червено вино, гаврътната с леко свиване на раменете. Поне днес ще са на закрито и църквата трябва да е топла. Един по един пристигат неколцина туристи. Сивите в синхрон се извърщат да ги огледат, сетне се обръщат отново, като зрители на тенис мач.

Напуснах кафенето и заварих улицата оживена, мнозина очевидно не бяха местни. Телевизионен екип от млади мъже с модерни прически и едва поникнали бради разтоварваха оборудването си, като се пазеха от колите с чуждестранни номера, които се промушваха наоколо в търсене на места за паркиране. Мъже и жени със загладени розови кожи, облечени с елегантни топли дрехи в парижки стил, блуждаеха нерешително по тротоара. Време беше да отида в църквата, преди всички места да бъдат заети.

Останалите явно си бяха наумили същото. Вратите на църквата още не бяха отворени, но малкото площадче пред стълбите беше претъпкано с поклонници на трюфела, някои по-официални, други не толкова. През тълпата се придвижваха като пришълци от друга епоха старшите членове на братството на трюфела *Confrérie du Diamant Noir*<sup>[3]</sup>, спретнати в пълното си тържествено снаряжение: черни

пелерини до средата на прасеца, медали, провесени на врата върху панделки на черни и жълти райета, широкополи черни шапки. В края на тълпата наблюдавах двама, които извадиха от скришни места изпод пелерините си трюфели и се заеха да ги сравняват. Всеки показваше в шепа своя екземпляр и го криеше с пръсти вероятно за да попречи на любопитните очи да го зърнат. Главите им бяха наклонени, достатъчно близо една до друга, за да се докосват перифериите на шапките им, и те си шепнеха помежду си. Можеха да минат за конспиратори, които обменят държавни тайни.

Бяха ми казали да донеса трюфел и проверих дали безценната, увита в станиол буца е все още на безопасно място в джоба ми. Внезапно се разнесе звук от стържене на желязо върху желязо, последван от глух камбанен звън, който стресна и временно оглуши ятото гълъби, които излетяха от камбанарията. Почувствах натиска на тълпата, като огромно животно тя ме притискаше все по-близо до стълбите на църквата. С максимално благоприличие, доколкото позволяваше ситуацията, членовете на паството маневрираха за позиции с хубав изглед към олтара и си проправяха път с блъскане и бутане. Французите никога не са си падали по англосаксонския обичай на подредената опашка — смятат я за твърде неудобна за всекидневна употреба.

Църквата беше топла и светла и във видимо добро състояние — белите каменни арки бяха гладки и чисти, дървенията беше полирана, по олтара бяха наредени свежи цветя. Хористите прелистваха страниците си с химни и дискретно прочистваха гърлата си. Въздушно течение донесе характерна миризма: не на тамян, нито на прах, нито дори на святост, а землист полъх, загатващ за причината да сме тук. На опасания с дантела амвон, изложени като редица артритни черни юмруци, лежаха шест от най-големите трюфели, които някога съм виждал, всеки поне по сто грама. Бяха добре изчеткани и нямаха никаква следа от кал. Това беше гледка, която стопля сърцето на всяко гурме.

Нямаше и помен от тишината, която човек очаква преди началото на религиозна служба. Някои от другарите ми по поклонничество може и да бяха свели разговорите си до шепот, но бяха числено превъзхождани от другите, които говореха с цяло гърло — провикваха се на приятели, коментираха цветята, удовлетворителното величие на

трюфелите и размера на тълпата, която по това време вече се бе разляла по стълбите извън църквата. Чувах щракането на фотоапаратите и светкавиците над жуженето от разговорите, докато фотографите се боричкаха с телевизионния екип за най-добрите позиции.

Пристигането на отец Глез, свещеника, изнасящ службата, внесе подобие на спокойствие. Той изглеждаше, както трябва да изглежда всеки служител на църквата — ореол от посребрена коса, лице на възрастен херувим, изражение на благоданно спокойствие. Приветства ни със сладостна усмивка и службата започна.

Когато смесицата от молитви и пеене изпълни църквата с думи и музика, които почти не са се променяли от хиляда години, модерният свят изглеждаше толкова далечен — поне докато държиш очите си затворени. Отвориш ли ги, нямаше съмнение, че си в ХХІ век, въпреки че телевизионният екип много се стараеше да е незабележим. Друг съвременен полъх идваше от момчето, което изпълняваше ролята на псалт — добре обръснато, със светла коса и ангелско изражение, но изпод полите на традиционното му бяло одеяние се подаваха върховете на най-официалните му маратонки.

Проповедта започна. Отец Глез бе решил да я изнесе на *lengo nostro*, нашия език, или провансалски, и за моето невежо ухо много малка част от нея звучеше познато. Твърди се, че в диалекта има следи от латински и гръцки, но общото звучене е като по-натруфена версия на френски, изпълнена с прекрасни заоблени думи: *escoundoun*, *moulounado* и *cauto-cauto*. Освен амин в цялата проповед имаше само една дума, която разпознах със сигурност. И тя беше, съвсем не изненадващо, *rabasse*, трюфел. Неговото присъствие ставаше все по-осезаемо из църквата с кошниците за пожертвования, които започнаха да се предават нагоре-надолу по редиците. Подадох една кошница на мъжа до мен. Той я хвана с две ръце като потир, приведе глава и вдъхна миризмата, преди да развие от станиола собствения си принос и да го пусне в кошницата при останалите трюфели.

За да ни подтикне към дарителство, хорът изпълни песнопение в чест на свети Антоан. В него не би трябвало да остане и помен от съмнение какво се иска от закрилника:

*Bon Saint Antoine, donne-nous  
Des truffes en abondance  
Que leur odeur et leur bon gout  
Fassent aimer la Provance.*<sup>[4]</sup>

С други думи, дай ни трюфели. Много трюфели.

Това не беше обикновен зов на алчност, както може би изглежда. Ако свети Антоан си свършеше работата, щеше да има много трюфели в обращение. А колкото са повече, толкова повече щеше да се облагодетелства божият дом, защото съгласно традицията събраните трюфели щяха да бъдат продадени на пазар след службата и всички постъпления щяха да отидат за благотворителност и за църквата.

Даренията бяха отнесени отзад, за да бъдат преброени. Кошниците, които видях, изглеждаха прекрасно препълнени, натъпкани с екстравагантна салата от трюфели и едри банкноти. След като Бог бе обслужен от Мамон, паството се надигна и хорът ни изпрати с „Алилуя“ на Хендел. Навън дъждът бе спрял — „божествено провидение“, чух да промърморва благочестив възрастен трюфелджия, поглеждайки към небето — и търгът можеше да се състои на открито, пред кметството „Дьо Вил“, както бе запланувано.

Центърът на събитията беше маса на площада и когато тълпата започна да се събира, аукционерът се качи върху нея. Той беше член на братството, джентълмен, който несъмнено би си тръгнал с голямата награда за най-впечатляващ мустак на деня. Беше великолепен израстък: избуял, с фина извивка нагоре и чупки, победили гравитацията, а разтворените му криле бяха широки почти колкото черната му шапка — шедьовър сред мустаците.

Слухове за дневния сбор започнаха да се носят из тълпата и новините не бяха добри. Купувачите трябваше да бръкнат дълбоко в джобовете си, защото съдържанието на кошниците беше отражение на годишната реколта, която беше повече от разочароваща. Имаше едва три килограма трюфели. Миналата година са били седем. Следователно цените щяха да са високи. Но според мосю Ескофие, осемдесетгодишен член на братството, това щяха да са добре похарчени пари. *La truffe*, чух го да казва, *ça rend les femmes plus gentilles et les hommes plus galants*<sup>[5]</sup>. Бонусът от по-мили жени и по-



галантни мъже определено си струваше малко допълнително похарчени пари.

След като подбутна двете части на мустака си нагоре с опакото на ръката си, аукционерът се захвана за работа. С апломба на ветеран от „Сотби“ той подготви публиката за една скъпоструваща утрин.

— През лятото дъждът не дойде, когато трябваше — подхвана той. — Затова трюфелите са в оскъдно количество. Изключително оскъдно. Както всички знаете, цената на редките неща е висока. Но — той разтвори ръце с длани нагоре и сви рамене — винаги можете да спестите от виното си.

Мъжът вдигна първия трюфел да го видят всички и някой отпред предложи деветстотин франка. Аукционерът изглежда човека с изражение на презрително удивление.

— Да вярвам ли на ушите си? Мизерни деветстотин франка? Това чудовище тежи двеста и двайсет грама. И по него няма нито едно петънце, готов е за омлет.

Той погледна надолу от своето възвишение на масата към лицата, които го заобикаляха, с ръка, поднесена с надежда към ухото. Последва оферта от хиляда франка. Не беше достатъчно. Затова извади скритото си оръжие — стимулиране на продажбите, за което от „Сотби“ направо биха убили: бог беше на страната на аукционера.

— Искате ли да бъдете спасени, грешници такива? Хайде! Плащайте!

Окуражени от мисълта за спасение, залагащите вдигнаха цената до хиляда и петстотин франка (двеста долара) и чукчето се спусна.

Дърдоренето на аукционера продължи, свободно поръсено с препратки към всемогъщия и загатвания за рецепти, докато и последният трюфел не пое към собственика си. Бе обявена общата сума, събрана за сутринта, включваща и парите в брой от църквата, и тълпата я посрещна с аплодисменти: бяха събрани общо 24'700 франка. Но аукционерът, все още в хватката на продажната треска, не беше приключил. Една от празните кошници за дарения привлече погледа му и погъделичка въображението му.

— Това струва цяло състояние — заяви той. — Тази кошница е благословена!

Кошницата донесе още хиляда франка. Вълшебното число 25'000 франка (3'600 долара) бе надхвърлено. По един или друг начин

всички си бяхме заслужили обяда.

Нищо не изостря апетита, както комбинацията от студено време и добри дела. А кулминацията на менюто, сервирано в тържествената зала на Ришранш, беше омлет с трюфели — примамка, която никога не се е проваляла във Франция. Рядко съм виждал тълпа, която да се придвижва с такава скорост и целенасоченост, и когато отново вдигнах поглед, след като нахвърлих някои бележки, се оказах практически сам на площада.

В залата цареше дружелюбен хаос и всички се движеха сред масите в търсене на името си на листчетата хартия, които идентифицираха резервациите. Намерих мястото си и сред мъглявина от представяния се здрависах с всяка ръка в обсега ми. Съседите ми бяха местни, развеселени и жадни.

В случаи като този винаги установявам, че е социално предимство да си чужденец. Натиква ти се вино в ръцете и не само вино. Предлагат ти се всякакви съвети — независимо дали ги искаш — тъй като се предполага, че образованието ти куца и ти е нужна малко помощ по въпросите, които само един французин проумява напълно.

Например трюфелът *Tuber melanosporum*, известен още като божествената гъба. Как бих могъл аз, дошъл от Англия, страна, която е предпочела да избягва този деликатес, да знам, че трюфелът не може да се култивира? Той расте, където му харесва и не се поддава на никакви опити за изкуствен добив. Ето защо реколтите и цените варират толкова много от година на година. Моят инструктор от другата страна на масата кимаше сякаш имаше личен принос към естествения ред на нещата.

Попитах го какво смята за генно модифицираните храни, които по това време засилено присъстваха в новините, и той се дръпна назад в стола си. Все едно бях обидил баба му, или дори по-лошо — местния отбор по футбол. Вмешателство в природата, заяви той. Нищо добро не може да излезе от това. Не е нищо друго, освен заговор, който да попречи на възпроизвеждането на растенията, така че на фермерите да им се налага да купуват нови семена всяка година. Скандал, предизвикан от мъже в бели престилки, земеделски бандити, които

никога не са си цапали ръцете. Изглеждаше решен да изнася тирада с часове, ако преди това не се задави с виното си.

Бе принуден да замлъкне от пристигането на ухаен омлет, щедро поръсен с хрупкави резенчета трюфел, от който се надигаше пара. Беше яркожълт, онова жълто, което се получава само от жълтъците на яйца от кокошки в селски двор, а консистенцията му бе прецизно отмерена от шеф-готвача — полутечен, клонящ към твърд. Техническият термин е *baveuse* (което звучи далеч по-апетитно от буквалния превод — разлигавен) и това е плътност, която ми убягва от години.

Моите омлети, без значение колко грижливо ги наглеждам, никога не са нищо повече от бъркани яйца с претенции. Дори не се пренасят добре и обикновено се разпадат по време на краткото си пътуване до чинията. Никога не съм бил в състояние да постигна заоблечения, сочен, златист плик с мека кожица, който се плъзга плавно от тигана. Попитах съседите си на масата дали знаят каква е неговата тайна. Как се прави съвършеният омлет?

Последвалият дебат продължи през по-голямата част от обяда, както и трябваше да предположа. Във Франция никога няма единствен прост отговор на който и да било въпрос, касаещ храната. Попитай как се вари яйце и ще се нароят десетки различни мнения, защото няма нищо, което французите да обичат повече от това да спорят за храна, докато са на масата. Убеден съм, че това донякъде се дължи на възможността да използват аксесоарите за хранене за драматични жестове. Да размахваш нож е далеч по-впечатляващо, отколкото да размахваш обикновен показалец; да слагаш на масата винена чаша (празна, както се надяваме) с решително тупване има ефекта на удивителна; да маневрираш със солници, бурканчета с горчица, чинийки с маслини и трохи от хляб често помага да демонстрираш засукана теория на глупака, който седи срещу теб. Днешният глупак, разбира се, бях аз.

Най-близкият ми съсед взе чинията си за хляб и сложи единия край на вилицата си върху ръба ѝ. Държейки творението си в едната си ръка, като вилицата беше в ролята на импровизирана дръжка, той го завъртя енергично.

— При омлета — обясни той, — най-важното е правилният тиган, който трябва да е направен от ковано желязо.

— Не, не, не — възкликна жената до него. — Мед, обточена с калай, е при всички положения за предпочитане пред твоето ковано желязо; по-леко е, а и медното дъно е по-добър проводник на топлината. Следователно, скъпи господине — тя направи пауза, за да го ръгне с пръст в гърдите, — омлетът се изпържва по-равномерно. *Voilà*.

Жената кимна и се огледа на масата, очевидно с усещането, че е нанесла смъртоносен удар на всички заблудени привърженици на кованото желязо.

Вече разбихах къде може да ми е грешката. Моят тиган за омлети беше направен от ултрамодерна незалепваща алуминиева сплав. Купих го в Америка, понеже не успях да устоя на продавача.

— Това е истинска космическа технология — убеждаваше ме той. — Ако това бебче залепне, елате и ми си обадете, ще ви върна парите. До последния цент.

Със сигурност то никога не залепна. Но и никога не направи кой знае какъв омлет. При все това реших да се допитам до мнението на специалистите.

— Моят тиган е от алуминий — съобщих им аз. — Какво мислите?

Мосю ковано желязо и Мадам медно дъно забравиха различията си и обединиха силите си, сплотени в своя присмех. Поклащания на глави, цъкване с език, съжалителни усмивки. *Non. Jamais.*<sup>[6]</sup>

Обядът продължи, както и урокът за омлетите: новият тиган трябва да бъде смазан два-три пъти с олио, за да се запечата повърхността. Преди да се сложат яйцата, тиганът трябва да се затопли и да е достатъчно горещ, за да отскочи капка вода. Тиганът никога не трябва да се мие след използване, само да се забърсва с хартиена салфетка. По тези ключови показатели цареше единодушие.

Главните различия в мнението, озаменувани с размахване на ножове, удряне на чаши и клатене на глава, започнаха, когато урокът премина към самия процес на готвене. Някой настояваше, че нито един омлет не може без капка добро вино мадейра, разбита с яйцата, преди да поемат към тигана. Съвсем не, възрази пурист — мадейрата не е необходима; само сол, пипер и бучка масло с размер на орех. Сетне идва другата бучка масло, която вече е в тигана и покафенява. *Mai's attention!*<sup>[7]</sup> Не трябва да започва да пуши, нито да става твърде

кафява; в противен случай омлетът ще има вкус на прегоряло. И яйцата винаги трябва да се разбиват с дървена лъжица.

— Глупости! — възмути се една жена на масата. — Вилицата е далеч по-добро средство, когато става въпрос за сгъване на омлета.

— *Excusez-moi, madame!*<sup>[8]</sup> Самият аз използвам дървена лъжица от двайсет и пет години.

— Е, и? Аз пък използвам вилица от трийсет.

Гейм, сет, мач за мадам, или поне така си помислих. Но не. Престрелката от противоположни мнения продължи през три ястия — следястие, сирене и десерт. В крайна сметка бях напълно сацисан въпреки грижовния подарък от неразгадаеми инструкции, написани на откъснато парче от хартиена салфетка. Когато излязох от задимения задух на селската зала в хладния въздух на късния следобед, единствената ясна мисъл в главата ми бе, че използвам грешен вид тиган. Космическата технология не можеше да стъпи на малкия пръст на медното дъно.

На път към вкъщи си помислих за някои от другите ми религиозни преживявания, като се започне с дневните дози от параклиса в училище (два пъти в неделя, с изнасяне на оглушителна проповед, която предупреждаваше нас, момчетата, за неконкретизирани, но интригуващи грехове). После следваше обичайната спорадична смес от сватби, кръщенета и погребения. Повечето бяха затрогващи по един или друг начин, щастливи или тъжни, според случая. Но никога преди това не съм бил в църква, в която има места само за правостоящи и цари толкова явно усещане за радост. Не можех да се въздържа да не мисля, че десетпроцентовата посещаемост на френските църкви може значително да се подобри с обещание за добър обяд след службата.

Последната дума за посещението ми в Ришранш дойде от мосю Фаригул, когато го видях няколко дни по-късно. Той очевидно беше любопитен за религиозните ми навици и беше твърдо решен да узнае в коя точно църква съм бил и защо е била избрана за, както го нарече той, моя „чудотворен духовен прелом“.

— Ами — подзех аз, — изборът не беше изцяло мой. Просто беше подходящият момент да отида точно в тази църква.

— Аха! Значи си се почувствал призван! От свръхестествена сила! Забележително.

— Така си беше.

Фаригул ме изгледа с леко озадачено изражение. Имах чувството, че се замисля дали все пак случайно не ме е преценил погрешно.

— Забележително — повтори той.

Предполагам, че можех да оставя нещата дотук и по този начин да добавя към репутацията си така необходимия ми ореол. Но не издържах; въпросите на Фаригул ставаха все по-настойчиви и в крайна сметка аз неохотно се предадох и разкрих всичко.

Може би беше поражение, но задоволството на Фаригул си струваше. Той се разтрепери от вълнение. Наду се и се изпъчи като политик пред телевизионна камера. Беше прав през цялото време. Кимайки със самодоволния и вбесяващ маниер на човек, който е щастлив, че най-тежките му подозрения са се потвърдили, той произнесе заключителната си присъда.

— Разбира се — каза той. — Храна. Трябваше да се досетя.

---

[1] Светец на деня (фр.). — Бел.прев. ↑

[2] Литургия на трюфелите (фр.). — Бел.прев. ↑

[3] Братство на черния диамант (фр.). — Бел.прев. ↑

[4]

Добри свети Антоан,

дай ни изобилие от трюфели,

за да обикнем Прованс

заради техния аромат и прекрасен вкус

(фр.). — Бел.прев. ↑

[5] Трюфелът прави жените по-мили, а мъжете — по-галантни (фр.). — Бел.прев. ↑

[6] Не. Никога (фр.). — Бел.прев. ↑

[7] Но внимание! (фр.). — Бел.прев. ↑

[8] Прощавайте, госпожо! (фр.). — Бел.прев. ↑

## ПОКЛОННИЦИТЕ НА БУТЧЕТАТА ОТ ВИТЕЛ

Замислете се за жабата — нито риба, нито птица, а нещо между тях, символ на гастрономичната ексцентричност за много хора и създаване, което британците все още използват, за да идентифицират цяла една нация. Ние наричаме французите жабари, често потрепвайки от ужас при мисълта за техния чудат апетит. Те биха изiali всичко.

Когато живееш в южната част на Франция, където има повече слънце, отколкото вода, е истинска рядкост да срещнеш жаба в менюто. Тя вирее на влажно, чифтосва се в езерото си и прекарва по-голямата част от живота си в умерен климат. Шансовете да я намерите в провансалска кухня са нищожни. Затова, когато реших да изпробвам истинността на старата реплика „има вкус на пиле“, трябваше да отида на север, далеч на север.

Най-закръглените и привлекателни жаби във Франция живеят във Возж. Тук, в североизточната част на страната, е разположен зелен регион със заоблени форми, които природата е надарила с планини, реки и хиляди *étangs*<sup>[1]</sup> — обикновени отрязъци от вода, но изключително добре пригодени за жилищните изисквания на жабата. Това от своя страна е превърнало областта в магнит за почитателите на жаби, които се събират тук веднъж годишно. В последната неделя на април те се стичат във Возж от цяла Европа и се събират в град Вител, за да празнуват своята страст.

Вител е най-известен с терапевтичните свойства на богатата си на калций вода. Обикновено се свързва с *la cure*<sup>[2]</sup> — две седмици лежерни разходки пеша или с колело в парка, с някоя и друга екскурзия до казиното за малко лек хазарт. От само себе си се разбира, че тези дейности са придружени от стабилна консумация на бутилка след бутилка от местния тоник, който промива черния дроб, прочиства червата и придава здравословен блясък на кожата. Не е учудващо, че атмосферата в града обикновено е спокойна. Посетителите се

възстановят от хранителни прегрешения и се придвижват бавно дори на жълтите си велосипеди под наем. Двете обществени тоалетни на главната улица развиват енергичен бизнес, защото водата си върши работата, но няма никакви други признаци някой да бърза.

Това щеше да се промени в деня, когато пристигнах във Вител. Беше сиво, студено и мрачно — идеално време за жабите според аматьора метеоролог, който смучеше бира в едно от кафенетата. В страничните улички работници разпъваха преносимите конструкции, които всяко уважаващо себе си празненство изисква: стрелбища и въртележки, сергии за сувенири и закуски, дълги тенти със сковани дървени маси за по-продължително ядене — което в случая щеше да се състои от жаби. Множество жаби. Ако предишните години не бяха за пренебрегване, то сега близо трийсет хиляди души щяха да се справят с пет тона жаби до края на фестивала.

Цяла двойна страница в местния вестник бе напълно завладяна от жаби в най-различни проявления. Една, облечена в консервативен бански костюм на райета, обещаваще дрехи от мечтите в бутик „Мод’Ин“. Реклама на вителския спортен салон се красеше от мускулеста жаба, вдигаща тежести, която гарантираше прекрасни бедра на всеки, който последва примера ѝ. Красивите бедра, както щях да установя, бяха високо ценени и през следващите два дни често щяха да се споменават с множество намигания и повдигане на веждите. Друга реклама изброяваше осем различни начина, по които човек може да се наслади на жабешките бутчета — задушени в ризлинг, в кишове, в хрупкав огретен с аспержи, със спагети и охлюви, дори по провансалски, имаше бутче за всеки вкус. На същата страница върху фигурата на усмихната жаба в моминска възраст, заела класическата поза на подпряна на лакът гола жена, имаше обява, че след официалния неделен обяд ще бъде избрана Мис Жаба (или Мис Бедро, както щяха да я нарекат някои почитатели). А вечерта на същия ден в „Сал дю Мулен“ щеше да се състои жабешко пиршество под покровителството на братството на любителите на бутчета. По всичко личеше, че се очертава пълна програма.

Бях си уговорил среща с президента на братството, главния любител на бутчета мосю Лоазан, и го заварих да надзирава приготовленията в „Сал дю Мулен“. Слаб, жизнен човек, той изглеждаше доволен, че ще добави още една националност към



списъка с чуждестранни посетители. Имаше белгийци, холандци, германци, дори португалец, но аз бях първият и единствен англичанин. И мълвата се бе разнесла. На път към срещата с него минах покрай двама работници, които разпъваха масите под една от тентите.

— Казват, че тази година има англичанин — отбеляза единият.

— А, добре — отвърна другият с тон на пълна незаинтересованост. — Ще кажа на жабите.

Между прескачанията си до кухнята в задната част на залата, където подноси с бутчета се трупаха до печките, Лоазан ми разказа как Вител се е превърнал в Мека на почитателите на жабите.

— Всичко започна преди двайсет и седем години — подхвана той. — Рене Клеман, който държеше ресторант малко по-надолу по шосето, имаше малко мочурище в имота си. Един пролетен ден през 1972 г. той установил, че мочурището е нападнато. Стотици жаби! Повече, отколкото някога бил виждал! Какво да направи?

— Ами — предположих аз, — след като е бил готвач...

— Точно така! Нагласи си маса на терасата пред ресторанта и започна да готви — боже мой, как само готвеше! Нищо друго, освен жабешки бутчета и може би малко пържени картофи. Хранеше целия Вител. На следващата година се повтори същото. И продължи все така. Сега, както знаете, имаме собствено братство с двеста и петдесет членове — той погледна часовника си и се обърна към кухнята. — Да се срещнем утре сутрин в девет часа в „Пале де Конгре“. Ще има закуска с малко бяло вино и после парад. Вие ще сте първият англичанин, член на братството.

Не бях напълно сигурен, че съм заслужил това отличие. В никакъв случай не можех да твърдя, че съм ценител, нито дори редовен консуматор, и да бъда издигнат с един-единствен скок до аристокрацията на любителите на жаби беше неочаквана чест. Също и промяна в статута. Обикновено ролята ми в подобни мероприятия се свеждаше до наблюдател, непознат, и в идеалния случай, незабелязан страничен зрител, който тайно си води бележки. Но този път щях да бъда в центъра на събитията, щях да дъвча бутчета пред публика. И какво друго се очакваше от мен? Лоазан не ми даде никакви конкретни указания, само ми каза да се появя на закуска следващата сутрин. Но аз съм присъствал на една-две церемонии, в които мои приятели бяха избрани за членове на подобни братства, и знаех, че ритуалите по

посвещаването често изобилстват с потенциално унижителни моменти: да пресушиш чудовищно голям бокал с червено вино, без да капне и капка и без да си поемеш дъх, да рецитираш по спомени клетва за вярност на провансалски, да пееш химна на братството — всичко това бях виждал от удобната анонимност на наблюдаващата тълпа. А сега тълпата щеше да наблюдава мен.

Въпреки че беше невъзможно да си представя каква точно форма ще приеме церемонията по посвещаване, една част от нея беше напълно предвидима. Несъмнено щях да бъда задължен да изям — не просто да ям, а да ям с видима наслада — поне две бутчета, може би повече. Спомнях си, че само веднъж се бях сблъсквал с жабешки бутчета и това беше съкрушително преживяване, все едно да смуча близалки с вкус на чесън. Но те бяха дело на готвач аматьор, незапознат с по-фините тънкости на жабешката кухня. Тук, в центъра на жабите, местните готвачи несъмнено щяха да имат по-изтънчен подход. Окуражен от тази мисъл, реших да направя пробна акция, за да се поупражнявам насаме преди публичния си дебют.

Въпреки че ресторантите във Вител тази вечер бяха обединени в почитта си към жабата, бях привлечен от една сергия в странична уличка. Разпънато върху скеле платнище покриваше дълги дъсчени маси, подредени около импровизиран щанд. Повечето места вече бяха заети и забелязах, че стилът на вечерта е да затъкваш хартиената си салфетка в яката на ризата — във Франция това обикновено означава, че приемаш храната сериозно. Шумът представляваше съвсем правилното съотношение между музика и смях. Благоразположението се носеше във въздуха, по масите имаше бутилки ризлинг, в менюто — жабешки бутчета. Заех празно място до група едри и развеселени мъже — членове на клуба по ръгби, съдейки по тениските им — и дадох поръчката си на сервитьорката.

Акцентът ми накара съседа ми да се обърне към мен с вирната глава. Имаше леко обезобразените уши на играч от първа линия, участвал в твърде много спорни топки в мачове по ръгби, и широко, добронамерено лице.

— Откъде сте? — попита ме той.

— Англичанин съм.

Тези думи бяха изречени с известни опасения, тъй като мачовете по ръгби между Франция и Англия често се превръщат във

възстановки на битката от Аженкур и страстите както на играчи, така и на запалянковци се разгарят много. За щастие моят съсед явно не хранеше лоши чувства.

— Ах, англичаните — въздъхна той. — Те са твърди. Играят като танкове — приех това като комплимент, защото напълни чашата ми от бутилката пред него. — И какво правите тук?

Когато му казах, че горя от нетърпение да науча повече за жабите, той се изсмя гръмогласно и сбута приятеля си. Англичанин, който се интересува от жаби. Какво по-странно от това?

Както често съм казвал, няма нищо, което един френцузин да обича повече от невежа, признал невежеството си, за предпочитане чужденец, който може да бъде въведен в множеството чудеса и куриози на Франция. Мисля, че това трябва да е част от народопсихологията, непреодолим импулс да образоваш и да цивилизоваш онези, които са имали нещастieto да се родят в по-малко привилегирована част на света. Непрекъснато се случва в Прованс, където съм поучавал безплатни наставления по толкова разнообразни теми като белене на червени чушки, избиване на плъхове, лекуване на боледуващи чинари, обучение на хрътки за трюфели и правилния начин да боравиш с медицинска свещичка (*doucement, doucement*<sup>[3]</sup>). Сега щеше да се случи отново.

Съседът ми промърмори нещо на приятеля си, последва още едно гръмогласно изхилване и той отново се обърна към мен.

— Първото нещо, което трябва да знаеш, — заяви той, — е никога да не оставяш жаби в хотелската си стая. *Jamais.*<sup>[4]</sup>

Кимнах. Това несъмнено беше много лош навик. И тогава ми разказа защо.

Няколко негови приятели заминали по работа до място близо до Лион, трябвало да пресушат стар резервоар, преди да се започне реставрирането на старинен замък. Било пролет и резервоарът бил пълен с жаби — месести млади създания, твърде вкусна възможност, за да бъде подмината. Един от мъжете, добре запознат с жабите, знаел какво точно трябва да се направи. Купили парче червен плат и го разкъсали на малки късчета. Вързали ги в края на бамбукови пръчки и на всеки била връчена по пръчка със съответните инструкции за техниката.

Доста наподобявало на риболов с мухи — плавно мятане на въдици, при което парчетата плат изплували на повърхността на резервоара. И жабите захапали. Дали били привлечени от цвета на плата или от метода на бавно влачене по водата, не ми бе разяснено, но една след друга жабите налапали примамката. Когато се спуснала вечерта, мъжете разполагали с няколко найлонови торби, пълни с животинчетата.

Идеята била да ги отнесат въщи на следващия ден, за да бъдат сготвени и изядени през уикенда. Но в онази нощ работниците били отседнали в малък хотел близо до строителната площадка. Било петък и мъжете излезли да отпразнуват края на тежката работна седмица, като оставили жабите да се забавляват в хотелската стая.

И те действително се позабавявали. Изскочили от найлоновите торби и се пораждали на свободата в стаята. Следите от техния поход били открити по-късно — по възглавници, покривки за легла, нощни масички, върху телевизора, по телефона, навсякъде. И тогава, явно огладнели от изследователската си дейност, потърсили нещо за ядене. Подминали чаршафите и калъфките за възглавници и не били изкушени от килима, вместо това предпочели да пируват с тапетите — избледнели и станали по-крехки с течение на времето, а и с допълнителната екстра от мъничко старо, хрупкаво лепило.

Когато се завърнал след вечеря, работникът, в чиято стая се помещавали жабите, заварил стените оголени в долната им част. Целият под бил покрит с преяли и сънени жаби, които замигали на светлината — никак не били доволни да ги безпокоят. Прибирането им обратно в торбите отнело по-голямата част от нощта. Работниците си тръгнали рано на следващата сутрин, като оставили управата на хотела да се чуди над преобразуванията в интериора.

Това не беше най-подходящата история за преди вечеря с жабешки бутчета и аз изгледах с известно подозрение чинията, сложена пред мен. Бутчетата, сотирани в бяло вино, бяха с цвят на сметана и поръсени с магданоз. Изглеждаха апетитно и миришеха изкусително, но не можех да не се зачудя каква ли диета ги е направила толкова твърди и добре закръглени. Дали тапет бе тайната съставка? Стари телефонни сметки? Или са били угоявани с хартиени носни кърпички от най-високо качество?

— Хайде — подкани ме съседът ми. — С пръсти.

Всъщност малките крачета бяха сервирани с кокалите, така че използването на нож и вилица би изисквало умения на микрохирург. Затова постъпих, както ми бе казано, и взех първото бутче, от което отхапах колебливо.

Пилешко? Не точно. Имаше по-фина текстура от пилешкото и по-заоблен вкус. Беше сочно, крехко и с добре премерена нотка чесън — съвсем различно от онези експлозивно подправени бутчета, които си спомнях.

Приключих с първото бутче и оставих кокала със съзнанието, че моят съсед ме гледа изпитателно.

— Не, не — възкликна той. — Изсмучете кокала — той поднесе ръка към устните си и сви пръсти в букет. — Прекрасно е.

На връщане по улиците на Вител нямаше как да избегна жабата. Ето я, приклепнала на витрините на сладкарниците, изработена от марципан или шоколад; изтипосана във всички менюта, изложени пред ресторантите; яркозелена и неуместно покрита с козина като награда по стрелбищата. Спрях се при „Сал дю Мулен“ и ето я и там — висока близо метър, с цилиндър и бутилка в ръка, усмихната сияйно над ниско стелещата се мъгла от цигарен дим. Нямаше да се изненадам, ако я видя, доволно ухилена и облекчена, в обществените тоалетни. Но по покритите с плочки стени липсваха забавни плакати, вероятно защото отделителната дейност, бидейки част от лечението, не е шега работа във Вител.

В града тази нощ имаше униформено присъствие, състоящо се не, както някой би предположил, от патрулиращи жандармеристи, които следят веселията да не излязат извън контрол, а от отряд продавачи на „Пастис 51“. Лесни за разпознаване по червените сака и ведрото усърдие с бутилката, те предлагаха дегустации: безплатна глътка за всеки, който има нужда да разнообрази от бирата или ризлинга. Един свръх освежен джентълмен, който се бе облагодетелствал с няколко глътки, стоеше на вратата на бар и крещеше, че му трябва акордеон, за да забавлява минувачите. Собственикът на бара премина в контраатака, като увеличи звука на джубокса. Засегнат, акордеонистът по призвание изгледа смразяващо

източника на шума и се оттегли да търси артистично удовлетворение някъде другаде.

По някое време след полунощ тълпите оредяха и аз се прибрах в хотела. Когато се надвесих от прозореца си, чух далечна панаирна музика да издава хриптящ звук и електронно проръмжаване, преди да спре напълно. Нощното небе беше окуражаващо, достатъчно ясно да вдъхне известна надежда за хубаво време на следващия ден и светлината на една самотна звезда се появяваше и изчезваше в облаците като проблясък на небесен неон.

Вител и неговите посетители имаха късмет. Сутринта започна светло и слънчево и беше почти горещо, когато стигнах до „Пале де Конгре“ точно преди девет. Докато чаках на опашка да се регистрирам, ми бе връчен списък на членовете на братството, които щяха да се появят официално на сцената, за да окажат братска подкрепа. Бяха общо петдесет и седем, повечето от различни части на Франция, някои с много впечатляващи титли като рицари на бри и кавалери на кървавицата. Останалата част на Европа бе представена от Португалия, Швейцария, Белгия и Холандия, но, както вече бях установил, никой от Англия, освен мен.

Идеята за другарска асоциация, основана на удоволствието от гастрономични специалитети, явно не изглежда особено привлекателна за британците и се зачудих защо. Може и да е вярно, че не произвеждаме толкова много хранителни съкровища като французите, но все пак имаме нашите постижения. Защо те не са официално почетени? Къде са кавалерите на рибата и пържените картофи? Почетното братство на йоркширския пудинг? Благородният орден на чедър? Водачите на морските охлюви и мидите? Приятелите на желираната змиорка?

— *Bonjour* — чух да казва глас под мен. — Вие сте англичанинът.

Погледнах надолу и установих, че съм стигнал края на опашката и бюрото за записване. Елегантно издокаран усмихнат мъж се представи като Жан Пиер Русел и каза, че не мога да си взема питие, преди да съм отговорил на няколко въпроса, свързани с биографията

ми, и съответно да бъде вписан като член на братството. След като приключихме с тези формалности, той ми посочи с кимване бара.

Алкохолът за закуска е опасно приятен. Първият ми опит с подобно преживяване беше преди няколко години като гост на кмета на Бузи, село в района на Шампан. Имаше две различни вина, съчетани с храната, и доброто ми възпитание ме задължи да опитам и двете. Бяха охладени и освежаващи, влизаха леко въпреки ранния час и до 9 часа вече се реех в блажена мъглявина. Обядът — с още вино естествено — бе сервиран точно навреме, за да се предотврати завръщане към трезвеността, и приключих деня в позор, като заспах на вечеря. Оттогава правя всичко възможно да се придържам към кафето на закуска.

Мястото пред бара бе претъпкано с мъже и жени, които взех за членове на братството. На този етап все още бяха облечени в цивилни дрехи, с изключение на един пясъчен лабрадор, който беше много шик и очевидно се чувстваше доста удобно в добре ушита жилетка от тъмносин сатен. Той стоеше на пост под чиния с кроасани, в случай че някой изпадне от масата. Според собственика кучето беше стара пушка на подобни събития. Жилетката беше част от одеянието на друг виден орден и това беше третото му участие като член на братството. Попитах дали обича жабешки бутчета.

— Мосю — отвърна собственикът, — той е лабрадор. Обича всичко.

Вече имаше признаци на приготвяне сред бъдещите ми колеги, които започваха да се редят на опашка, за да заемат местата си в съблекалните. Влизаха мъже и жени с консервативен вид. Излизаха пауни.

Представителите на контингента на жабарите носеха кепета и пелерини в ярко жабешкозелено, обрамчено с жълто, но това одеяние спадаше към по-сдържаните облекла. Видях пелерини, гарнирани със сребърно и нещо, което доста приличаше на хермелин, копринени пелерини и пелерини от кадифе. Носеха се официални украси, масивни медали, които се удряха един в друг, когато подскачаха нагоре-надолу по гръдната кост на притежателите си. И шапки. Боже мой, какви шапки — трубадурски накривени барети, триъгълни широкополи шапки, меки шапки със средновековен дизайн, промушени с огромни наклонени пера, сламени бонета и едно

творение на наистина изключителна фриволност, повече майтап, отколкото шапка. Състоеше се от нещо, наподобяващо две малки възглавници от розов плюш, които висяха от пурпурна лента за глава така, че покриваха ушите и полягаха на раменете на човека, който я носеше (джентълмен, който в реалния живот вероятно бе високо уважаван съдия или данъчен инспектор). Шапката вървеше в комплект с пурпурна пелерина, торбести елизабетински шалвари и чорапогащи. Ще придобиете известна представа за настроението на утринта, както и за разнообразието от шивашки шедьоври, изложени на показ, когато ви кажа, че това необикновено явление не привличаше кой знае какво внимание.

След последна глътка ризлинг и финално натъкмяване на наклона на шапката и гънките на пелерината събраните братя излязоха отвън, за да се наредят на опашка от по трима в редица за откриването на церемонията. Предстоеше парад, който щеше да ни преведе през Вител за randeу с кмета. Той ни бе поканил на по питие в кметството, алкохолен мост между виното на закуска и виното на обяд.

Но преди това ни очакваше цялото протежение на града, което трябваше да бъде преодоляно в правилния церемониален ред. Процесията се водеше от малък, но впечатляващо шумен духов оркестър, медните им инструменти блестяха на червено-черния фон на униформите им. Следваха ги мажоретките на Вител, окуражавани в завъртанията и подхвърлянето на жезлите от зорка треньорка — съдейки по вида ѝ, тя самата беше бивша мажоретка — която пърхаше около тях и просъскваше технически напътствия. „Haut les genoux?“ Вдигнете коленете!

После идваха представителите на братството. Чужденците имаха предимство и аз се озовах в началото на шествието сред група португалци, белгийци и холандци. Поздравихме се един друг на блестящото слънце — ярък контраст с някои паради в миналото, когато заради дъжда снаряженията за глави бяха клюмнали и настроението също бе поело стремглаво надолу. Днес беше идеално, светло и приятно ветровито, а звукът от оркестъра и гледката на мажоретките щяха да ни поддържат по пътя.

През първите няколкостотин метра всичко мина гладко и сигурно е било забележителна гледка с всичките тези пърхащи пера и пелерини, блещукащи медали и униформения лабрадор — сега носеше



кепе с цвета на жилетката — който получаваше окуражителни аплодисменти от тълпата. Успяхме да поддържаме дисциплина на маршируването, достойна за войската на Наполеон, когато изведнъж възникна *crise de baton*<sup>[5]</sup>. Една от мажоретките опита свръхамбициозно подхвърляне и жезълът ѝ полетя настрани, озовавайки се сред зрителите. Момичетата внезапно спряха. Пред тях оркестърът продължаваше да марширува, без да знае за принудителното спиране. Зад тях шествието на братята се сви като човешки акордеон. Изчакахме, докато жезълът бъде изваден, достатъчно дълга пауза за моя съсед, който моментално се възползва от нея, за да отбие церемониалната си манерка и да ми подаде вдлъбнатата ѝ капачка.

— Обичате ли пастис? — попита той, като наклони манерката и напълни капачката. — Лично производство.

Капачката обиколи наоколо, бе изпразнена и завинтена, като междувременно мажоретките възстановиха реда си и ние отново поехме с удвоена скорост, за да достигнем отдалечилия се оркестър.

Краят на маршируването бе белязан с панделка, опъната през улицата, а от другата страна ни очакваше господин кметът с усмивка и ножица в ръка. Оркестърът свиреше подходящо триумфална мелодия, фотоапаратите щракаха и панделката бе прерязана. Беше време да се премине към следващата и може би най-важна част от програмата: посвещаването на новите любители на бутчетата.

Градската зала ухаеше на прясно приготвени жабешки бутчета и видях моя събрат лабрадора да спира за дълго и замислено подушване, когато престъпи прага. Изглежда, се чувстваше напълно комфортно, издокаран с кепето и жилетката си, вежливо помахваше с опашка на своите съсед и зае мястото си на предната редица, резервирана за важни гости.

Горе на сцената мосю Русел, церемониалмайсторът, довършваше финалните приготовления, докато старшите членове на ордена се нареждаха зад него до президента, мосю Лоазан. Израженията бяха сериозни, отговарящи на тържествеността на момента, и зрителите направиха всичко възможно да притихнат в очакване, когато Русел откри заседанието.

Тържествеността не продължи дълго. Ритуалът по посвещаването започва с кратко и невинаги ласкателно представяне на

всеки от новите братя, колкото по-злепоставящо, толкова по-добре, и Русел се беше подготвил добре за случая. Един след друг той извикваше жертвите на сцената, за да опише техните биографии и постижения, техните щуротии и странности, дори външния им вид (като специално наблягаше на състоянието на бутовете им). След това от брата се искаше да изяде малка чиния с жабешки бутчета, да изпие чаша шардоне и да се закълне във вярност на жабата, преди да получи медала си и да се оттегли в приветливия мрак в задната част на сцената.

Мина час и нещо, докато единствените останали братя бяхме аз и лабрадорът. Той се държа с апломба, който може да се очаква от куче, вече два пъти удостоявано с тази чест — скочи на сцената и погълна жабешките си бутчета на две големи хапки. Представянето му беше съвсем леко помрачено от това, че извърна нос от шардонето. Сетне дойде моят ред. Запътих се към сцената, като, трябва да призная, се чувствах доста зле облечен в самото и памучните си панталони, сред цялата тази сбирщина от роби и кадифени кепета. Дори лабрадорът бе по-добре пременен за случая от мен.

Русел подходи към мен великодушно, вероятно защото не бе имал възможността да открие нещо наистина уличаващо ме. При всички положения националността ми беше достатъчна, за да разполага с немалко материал, тъй като от няколкостотин години французите и англичаните се забавляват да изричат отвратителни неща едни за други. Любопитното е, че често те са едни и същи. Например всеки обвинява другия в арогантност, кръвожадност, безсрамен шовинизъм и варварски навици по отношение на храната. Французите казват, че англичаните са студенокръвни и не може да им се вярва. Англичаните пък твърдят, че французите лесно се палят и не може да им се вярва. Но, както Русел отбеляза, близките съседни често са малко сурови един към друг и ме пусна само с лек удар през кокалчетата на пръстите, задето през по-голямата част от съзнателния си живот съм пренебрегвал един от великите деликатеси на Франция — жабата.

Изядох си бутчетата, изпих си шардонето и наведох глава, за да получа медала. Бях станал официален член на Братството на любителите на жаби от Вител, първата организация, към която принадлежах, откакто бях на единайсет и напуснах скаутската организация след мрачен личностен сблъсък със Скачащия вълк.

И сега, сякаш подпийванията от сутринта не бяха достатъчни, настъпи моментът да прием по едно с кмета. Този път изобщо не бе направен опит да се сформира подредена опашка. Зрителите, които не бяха получили шардоне на сцената и риеха пръстта, за да получат нещо течно и да прокарат всички тези речи, поведоха атаката. Негово благородие, подкрепен от лобито на „Пастис 51“ в техните червени сака, ни посрещна с отворени бутилки и още една реч, докато братята разхлабваха пелерините си и огъваха медалите. Ведрата атмосфера не съдържаше и намек за драмата, която щеше да се разиграе на самите стълби на кметството.

Всъщност мина известно време, преди тези от нас, които се бяха понесли обратно към „Пале де Конгре“, където щеше да се сервира обядът, изобщо да разберат, че се е случила драма. Но като намерихме местата си и се зачудихме над избора на аперитив, стана ясно, че не всичко е наред. По ъглите се водеха разговори шепнешком и участниците в тях често поглеждаха часовниците си. Трябваше да се удържат сервитюрките да не връхлетят върху нас с първото ястие. Когато се огледах, видях, че всички места са заети, с изключение на едно. Лоазан, главният любител на бутчета и наш уважаван президент, липсваше.

Какво можеше да му се е случило по време на петминутната разходка от кметството? Слухове и теории се понесоха от маса на маса със скоростта на горски пожар, но нищо не ни подготви за вида му. Той влезе през вратата с вида на човек, който току-що е загубил спор с чук, челото му бе насинено и подуто, дясното му око бе подпухнало и полузатворено, по безцветната кожа се виждаха черни шевове.

Но президентското чувство за хумор не бе пострадало и когато зае мястото си начело на масата, обясни, че е бил ранен по време на изпълнение на служебните си задължения. Когато излизал от кметството, го издебнал от засада охлюв — *un perfide escargot*<sup>[6]</sup> — който лежал на стълбите и го причаквал. Спомняше си, че е чул две изпуквания — едното от крака му, който стъпкал черупката на охлюва и се плъзнал, а другото било от главата му, която се фраснала в камъка. Но след пътешествие до болницата за ремонтна дейност той твърдеше, че е като нов и гладен като лъв.

— Чувала съм — заговори ме дамата вляво, — че макар жабата да не е популярна в страната ви, англичаните обожават да ядат

крастави жаби — тя потрепери. — Как, за бога, можете да ядете крастави жаби?

Това сложи точка на останалите разговори в нашия край на масата. Всички извърнаха глави към мен, докато се опитвах да опиша единствената рецепта, свързана с крастави жаби, за която някога съм чувал — *crapaud dans le ttou*, или крастава жаба в дупка — тежко ястие, което ме бяха карали да ям веднъж-два пъти на младини. Доколкото си спомнях рецептата, огромна топка наденица се скрива в плътна кора от гумено тесто, след което здравата се препича. Резултатът донякъде наподобява скрит като мина йоркширски пудинг — тежък, клисав и трудносмилаем.

— Ах — възкликна дамата, — значи не е истинска крастава жаба.

— Не — отвърнах аз. Истинската крастава жаба вероятно би била по-вкусна.

— Нито, строго погледнато, е точно дупка.

— Опасявам се, че не — потвърдих аз.

Тя поклати глава, удивена от странностите на традиционната английска кухня, и се зае отново да изучава менюто. В чест на специалния повод то съдържаеше не само списък на ястията — включително, разбира се, сотирани жабешки бутчета — но и артистична храна за душата под формата на специално съчинено стихотворение от Русел — „Ода за госпожи жабите“. Написана в силно ироничен тон, тя бе облечена в езика на романтиката: „Нежни жаби от нашите мочурища“, гласеше началото, след което преминаваше към пролетната песен на любовта и пристигането на прекрасния принц, преди да се случи неизбежното и нашата героиня да бъде призована да посрещне съдбата си в кухнята. Дори тук тя бе не просто сготвена, а преобразувана от поета в „кралица на нашите чинии“, което, надявам се, беше поне малка утеха за нея.

Нещастния прекрасен принц също го сполетява мъчителна смърт според една от версиите на жабешката легенда. Историята гласи: едно време красива принцеса се натъкнала на жаба на брега на езеро. Жабата каза на принцесата: „Някога бях красив млад принц, но зла вещица ме прокле. Ала с една твоя целувка аз отново ще се превърна в принц. Тогава ще можем да се оженим и да заживеем в замъка с майка ми. Ще ми готвиш, ще ми переш дрехите, ще чистиш след мен, ще ми

родиш деца, ще готвиш за приятелите ми и ще живеем щастливо. Само една целувка и всичко това ще се сбъдне“. В онази нощ на вечеря принцесата се усмихнала на себе си. Няма начин, да го вземат мътните, помислила си тя и се натъпкала с чиния жабешки бутчета.

Виното и разговорът се лееха, чиниите идваха и си отиваха и аз бях удостоен с демонстрация на френския гений в гастрономичните маратони — способността да се прекарва на масата толкова време, колкото други народи прекарват в гледане на телевизия. Мащабът на френския апетит винаги успява да ме впечатли, както и способността на французина да поглъща огромни количества алкохол, без да му тупне главата в сиренето. Физическото въздействие на реката от вино бе видимо по зачервените лица и разхлабените яки, в по-високия тон и посмелите шеги, но никога не съм виждал грозно или свадливо поведение. Може би тайната се крие в годините практика.

По това време акордеонният оркестър започваше да се разкършва с няколко пробни мелодии и видях, че Лоазан и неговият церемониалмайстор, поетът Русел, са оставили масите си, за да заемат позиции в края на дансинга. Столовете бяха избутани назад, чашите бяха напълнени за пореден път и микрофонът бе включен. Това беше мигът на истината в състезанието за най-възхитителни бедра във Вител.

Критериите за оценка, както ме осведомиха, малко или повече съвпадаха с тези за жаба. Всяко бедро с шанс за класиране трябваше да е дълго, но не кльоцаво, и добре оформено, но не тлъсто. Цветът и плътността бяха от ключова важност и съдиите нямаше да се повлияят от разни модерни украси като татуировки. Търсеше се гладко, чисто бедро и съдейки по уверения маниер на президента, явно този образцов представител на вида бе открит.

— Дами и господа!

Русел привлече вниманието ни и донякъде очаквах да премине в стих, въпреки че ми беше трудно да намеря дума, която да се римува с *cuisse*<sup>[7]</sup>. Вместо това той се ограничи до кратко представяне, което приключи с помпозно барабанене и обявяването на Мис Жаба, която премина през залата, за да получи огромен букет от ръцете на президента. Казваше се Амели и беше очарователна млада дама, усмихната и със зачервени страни от аплодисментите. Уви, наградените бедра бяха прибрани в тесни черни тореадорски

панталони и следователно бяха по-скоро загатнати. Мисля, че се чу неодобрително промърморване от някои от джентълмените познавачи в публиката.

Но всички мисли за жаби и бутове бяха оставени настрана. Предстояха танци, а французите приемат танците сериозно — особено пасо добре. Това грандиозно маневриране, някъде между фокстрот и танго, е особено обичано, вероятно защото пасва на любовта на галите към експресивни движения с горната част на тялото. Танцуващите правят три или четири плъзгащи се стъпки в едната посока, след което завъртат рамената, свиват ги леко, а понякога и удрят с пета, и сменят курса. Движенията са плавни и бавни, най-важна е правилната стойка. Главите са вдигнати, гърбовете са изпънати като по конец и лактите са насочени под прав ъгъл. И забелязах, че някои от по-възрастните мъже са запазили традицията да опъват кутрето на лявата си ръка, докато водят партньорката си в изтънчен зигзаг по пода. Беше красива гледка и щеше да е дори по-хубава, ако танцуващите още бяха облечени в своите пелерини и шапки с пера. В този дух неделният следобед премина в неделна вечер и обядът заплашваше да прелее във вечеря. Жабата бе почетена подобаващо.

На следващата сутрин бяха останали малко следи от великия уикенд на жабите. Въртележките и стрелбищата бяха изчезнали — разглобени, прибрани и откарани през нощта. Кранчето с безплатен пастис бе секнало със заминаването на господата в червени сака. Ресторантите преработваха менютата си, за да ги направят не толкова жабешки. Мис Жаба се бе върнала към работата си, раните на президента заздравяваха, братята пътуваха към дома и по алеите на парка спокойно се въртяха педалите на жълтите велосипеди. Спокойствието се бе завърнало във Вител.

---

[1] Блата (фр.). — Бел.прев. ↑

[2] Лечението (фр.). — Бел.прев. ↑

[3] Внимателно, внимателно (фр.). — Бел.прев. ↑

[4] Никога (фр.). — Бел.прев. ↑

[5] Проблем с жезъл (фр.). — Бел.прев. ↑

[6] Коварен охлюв (фр.). — Бел.прев. ↑

[7] Бедра, бутове (фр.). — Бел.прев. ↑

## АРИСТОКРАТИ СЪС СИНИ КРАКА

Напоследък проявяваме все по-засилено любопитство към това, което слагаме в стомасите си всеки ден — откъде идва, какво съдържа, какво ни причинява. Падни сме за информация, а реакцията от страна на производителите на храни и напитки е във впечатляващ мащаб. Те ни заливат с факти и анализи, гаранции за качество, препоръки от диетолози, доказателства за стопроцентова автентичност: тези уверения съпътстват почти всеки продукт за консумация — от онези малки несмилаеми лепенки върху ябълките и крушите до по-дългите научни текстове на гърба на кутиите с корнфлейкс.

Някои бележки обаче с нищо не уталожват страховете и подозренията на невинния клиент. Виното например, за което сме научили, че не трябва да се консумира от бременни жени, работещи с тежки машини, сега се оказва носител на още една тъмна тайна, поне в Америка. Почти всяка бутилка, както ни информира етикет на гърба, съдържа сулфити.

Според моя речник това са соли или естери на сярната киселина и могат да доведат до тежки алергични реакции при почувствителните индивиди. Използването им като консерванти на плодове и зеленчуци бе забранено от американската контролна служба за храни и лекарства през 1986 г. И въпреки това, ето ги тези сулфити, които най-безсрамно плуват в чашата с шардоне. Това наистина е отрезвяваща мисъл, която ме подтикна да направя някои продиктувани от загриженост проучвания. Изглежда, няма от какво да се притеснявам: всичко е наред за мнозинството консуматори на вино. Изключенията са страдащите от астма — но само малцина от тях — които могат да се окажат алергични към сулфитите. За останалите от нас чаша-две на ден няма да навредят, а по-скоро ще са от полза.

Много малко неща избягват настоящата страст по разбулване на тайните и вероятно не сме далеч от деня, когато ресторантите ще последват тенденцията да излязат на светло и ще ни предоставят пълна информация за специалистите на деня. Разбира се, писачите на

менюта ще са принудени да разширят и обогатят речника си за съблазняване: първокачествен стек, подсилен със свободни хормони; зелен фасул и градински грах, генно модифицирани на чист божи въздух; печено агнешко бутче, клонирано с любящи грижи; телешки котлети с апетитно загатнати стероиди. И всичко това ще бъде приготвено от най-хигиеничните шеф-готвачи с гумени ръкавици и хирургически маски за лице. Нищо чудно, че ставаме по-високи и живеем по-дълго.

Интересът към храната и загрижеността за живота ѝ, преди да достигне масата, започват да оказват все по-силно влияние върху социалното ни поведение. Преди време четох, че празнична вечеря с гъши дроб в „Смитсониън институтън“ била отменена заради протести срещу начина, по който се угояват дробовете на патиците и гъските. Това ме накара да се замисля за друга една птица, която милиони хора ядат всеки ден, но която се развъжда в условия на внимателно поддържана тайнственост — пилето.

В много страни то не е нищо повече от стока със завидна репутация — леко, гъвкаво, лесно за приготвяне, не дразни дори най-деликатните небца; храна за инвалиди, безопасна като зеленчук, здравословна алтернатива на тежките червени меса. Чудя се колко време ще издържи тази завидна репутация, ако повече хора се запознаят с методите за отглеждане на злощастните създания. Прилагам кратък откъс от статия на Андре Джовани, редакционен директор на „Санте“, френско списание, посветено на въпросите, свързани със здравето. При положение че французите обръщат по-голямо внимание на произхода на храната си в сравнение с други народи, лесно е да се разберат отвращението и тревогата на Джовани, когато описва типичния жизнен цикъл на масово произвежданите пилета:

Живеят наблъскани в клетки, хранят ги със замърсен фураж, тъпчат ги с антибиотици, режат им човките и целият им живот минава, без да видят дневна светлина.

След това ги колят и ни ги пробутват. При тези варварски, но рентабилни условия един човек може да отговаря за отглеждането на



280'000 пилета годишно (в сравнение с жалките 25'000 годишно, ако се използват по-хуманни методи).

Без съмнение този ужасяващ режим съществува във Франция, както и в останалата част от цивилизования свят. Но поне във Франция и, надявам се, на други места, има избор — или по-скоро няколко избора — който осигурява по-добър живот за пилетата и по-добри пилета за консуматора. Можете да го наречете пилешка йерархия.

На дъното е доброто старо фермерско пиле, отглеждано *en liberte*<sup>[1]</sup>, както казват французите — на открито, по традиционния начин и хранено, с каквото предлага природата. След това имаме биологическото или органично пиле с контролиран режим на хранене, в който гарантирано отсъстват химически добавки. И накрая идва върховното пиле, единственото, което има собствено контролирано наименование за произход — пилето от Брес.

Подлагал съм се на няколко лекции за славните достойнства на пилето от Брес, изнесени от моя приятел Режиc, който от няколко години ме инструктира какво трябва или не трябва да ям и да пия. Но неговите хвалебствия или поне това, което разбрах от тях, докато той бе зает да целува върховете на пръстите си и да ахка при спомена за удоволствието, описвайки минали пиршества, се свеждаше до вкуса и рецептите. Подробностите бяха мъгляви и не ставаше ясно защо вкусът е толкова елегантен, толкова деликатен, толкова изтънчен, толкова типично френски (това са негови думи, не мои). Затова, когато чух, че най-важното събитие в пилешката година ще се състои точно преди Коледа, аз го убедих да дойде с мен в Бург-ан-Брес за тържеството, известно като *Les Glorieuses*<sup>[2]</sup>.

Елитната пилешка зона на Брес, на около осемдесет километра северно от Лион, образува правоъгълник, приблизително сто километра дълъг и четиресет широк. На запад, точно от другата страна на автомагистралата, са бляскавите лозя на Бургундия и когато започнаха да се появяват пътните знаци за Фльори, Жулиена и Макон, Режиc взе да нервничи.

— По случайност — подхвана той, — знам няколко чудесни места недалеч оттук, които можем да изпробваме.

Той почука с пръсти таблото на колата и започна да си тананика с неговия приятен лек баритон в очакване на отговора ми.

И преди бях чувал това тананикане от Режис. Според мен той дори не се усеща, че го издава, но то се появява всеки път, когато гледа меню или винена листа. Очевидно има пряка връзка между гласовите струни и стомаха му и тананикането е като пиукане на радар, сигнал, че приближава нещо вкусно.

Часовникът ми показваше 10:30 часа.

— Малко е рано за обяд, не мислиш ли?

Той извърна невинна физиономия към мен.

— Вино, старче, вино. Можем да се отбием до Ширубъл и да заредим колата с божоле. Малко отклонение, нищо повече — той се замисли за момент. — Въпреки че, като се замисля, във Фльори е „Оберж“, ако се озовем наблизко по обед — той погледна картата, която лежеше разтворена в скута му, и се престори на изненадан. — Кое то и ще стане. Какъв късмет.

— Е, може би ще спрем на връщане. Не искам да изпусна билетата.

Режис издаде поривиста въздишка (а аз съм чувал много такива преди това).

— Проблемът при вас, англичаните — отбеляза той, — е, че не желаете да се забавлявате, нямате доверие в удоволствието. Какво може да е по-приятно от дегустация, последвана от малък лек обяд?

Тананикането се поднови.

Не обърнах внимание на критиката към моите сънародници, любители на забавленията.

— Режис, забравяш нещо. Познавам те.

— Е, и?

— Не си правил малък лек обяд от години. Ще излезем от ресторанта в три и половина, препъвайки се, и ще търсим къде да полегнем. Това би следвало да е пътуване по работа. Тук сме, за да видим билетата.

— Уф — изпуфтя Режис и се муси през целия път до Бург.

Най-великото пилешко шоу в света се провеждаше в „Парк дез експозицион“ в покрайнините на Бург. Тук, в модерен комплекс с огромни изложбени зали, заобиколени от декари паркова площ, човек би очаквал да завари бизнес конгреси или пък търговски изложения, представящи последните постижения в комбайнерската индустрия.

Беше доста далеч от хълмистите ливади на провинцията и изглеждаше нелеп декор за фермери и пилета.

Когато се запътихме към информационната служба, Режиc все още носеше скръбното изражение на човек, на когото са му отнели божественото право на дълъг обяд. Енергична, отзивчива жена ни запозна с подробностите около събитието. Този следобед, каза ни тя, ще бъде посветен главно на формалностите по откриването, с дискусия между различни влиятелни личности в местните индустрии. А след това, *bien sûr*<sup>[3]</sup>, имаше официална вечеря.

Режиc ме погледна косо и с ледено учтив тон се обърна към жената:

— А билетата, мадам? Кога се очаква да ги видим?

Мадам му подаде папка.

— Всичко е тук — каза тя. — Билетата ще бъдат изложени в залите между четири и половина и седем утре сутринта. Журито се събира в шест и половина и ще започне да оценява в седем. Вратите за публиката ще бъдат отворени в десет. Тогава, моля, ще видите вашите билета.

— А, добре — промърмори Режиc и отново ме изгледа. — Чак утре в десет сутринта ще видим билета. Мерси, мадам.

Прекарвал съм и по-весели следобеди от този, който последва. Другарят ми беше образец на укор, за щастие през повечето време мълчалив. Но не беше необходимо да говори; пропуснатият обяд — *ненужно* пропуснатият обяд — се възправяше помежду ни като нежелан трети човек. В опит да разсея Режиc от мислите за плътта, аз го поведох към местна забележителност в покрайнините на града — църква от XVI век, чудо на готическата архитектура, но тя се оказа затворена за реставрация. Чак когато пресякохме пътя, за да погледнем менюто, изложено пред ресторант „Оберж Бресан“, съвсем леко тананикане загатна за завръщане на доброто настроение. Реших, че е време да поправа злината.

— Съжалявам за тази сутрин — подех аз. — Лошо планиране. Най-малкото, което мога да направя, е да те черпя вечеря.

Режиc се престори, че не е чул.

— Виждам, че препоръчват жабешки бутчета за начало.

Тананикането се завърна, малко по-силно отпреди. Появяваше се светлина в тунела.

— Ще е интересно да сравним вкуса им с този на пилето — човек трябва да яде пиле, когато е в Брес, не смяташ ли?

Изглежда, всичко бе простено.

Прекарахме остатъка от следобед в изследване на Бург.

Бях се засилил да купя пиле за вкъщи, но Режис ме посъветва да изчакам до следващия ден, когато, както ни казаха, щеше да има изобилие от висококачествено пилешко.

Отидохме на пазар за пощенски картички и открихме, че Бург-ан-Брес приема много сериозно ролята си на пилешка столица на света. Почти навсякъде, където в наши дни стъпва туристически крак, от Маями до Монте Карло, предпочитаната пощенска картичка показва панорамна гледка на три чифта идеално оформени, съвършено загорели бронзови задници в прашки, принадлежащи на три млади дами, които ни пожелават да сме там. Предполагам, че това е известно разнообразие от традиционния пейзаж, но в малка степен предава истинския дух на дадено място (с изключение на Маями вероятно). В Бург обаче няма съмнение какво се очаква от посетителя да изпрати вкъщи: пилешка картичка, фаворитът е графична илюстрация на три прекрасни и ярко оцветени птици — една синя, една бяла и една червена — с напомняне, че билетата на Брес са носители на название за контролиран произход, отличителна черта, с която дори онези три дами с добре заоблени задни части не могат да се похвалят.

Честта е била официално потвърдена през 1957 г., близо четиристотин години след като в архивите на Брес е вписана бележка, че местното пиле се радва на *belle notoriété*<sup>[4]</sup>. През годините тя бе прераснала в *renommée mondiale*, или световна репутация, и това е ревниво пазена репутация.

Цензът е изключително строг. На първо място всяко пиле, достойно за наименование за произход, трябва да притежава патриотична външност в цветове, които по случайност съвпадат с тези на френското знаме:

- Сини крака. Но не някакво старо синьо; краката трябва да са с бледия блясък на синя стомана. И около левия глезен трябва да има алуминиев пръстен с името и адреса на фермера, отгледал пилето.

- Изцяло бяло оперение без помен от често срещания старомоден кафеникав пилешки оттенък.

- Яркочервен гребен. В случай че става въпрос за петел, назъбването на гребена трябва да е достатъчно добре оформено, за да се постигне желаният вид на нащърбена мъжественост.

В добавка към синьо-бяло-червения ансамбъл всяко пиле трябва да има хубава кожа, фина костна структура и, според официалната терминология, мазно месо. (Сигурен съм, че Брес изобилства от хора, които са специализирани в оценката на мазното месо.) Дори има правила за минималното тегло: 1,5 кг за стандартно пиле; 2,1 кг за *poularde*, или по-внушително пиле, и 3,8 кг за угоен скопен петел.

Тези и много други статистики бяха в папката, която бяхме взели от изложбената зала и която прегледахме на по пиетие преди вечеря. Установих, че информацията оказва ободрителен ефект върху настроението на приятеля ми.

— Виждаш ли? — повтаряше Режиc, докато откриваше все повече и повече доказателства, че неговата любима Франция води световната класация за пилета *de luxe*.

— Грижата, вниманието към детайла, финесът. Има ли нещо такова във Великобритания? В Америка? — не ми даде възможност да отговоря. — Разбира се, че не.

Представям си, че много хора биха намерили Режиc и неговия непреклонен шовинизъм малко пресилени, но аз лично харесвам ентузиазма му, колкото и да е предубеден. Никога не съм срещал човек, който съчетава страст и познания — да не говорим за безсрамна лакомия — когато става въпрос за правилната дозировка на плесента в сирене или за идеалната температура за сервиране на шкембе. В същото време неговото пренебрежение към онова, което смята за ниска проба храна и готвене (сиреч почти всичко, което не е френско), е находчиво и често много забавно, макар и силно пристрастно. Да го чуеш как осъжда чийзбургера или английския подход към брюкселското зеле означава да слушаш талантлив гастрономичен главорез в стихията си. Често съм си мислил, че от него ще излезе чудесен ресторантьорски критик. Но в онази нощ не му беше до критики. След две чаши шампанско настроението му се подобри до такава степен, че един неимоверно благ Режиc зае мястото си срещу мен в ресторанта, тананикайки си, докато се оглеждаше.

„Оберж Бресан“ се намира в горната част на скалата между обикновеното бистро и по-изисканите заведения, окичени със звезди

от гида „Мишлен“. Осветлението е приглушено, ленените покривки на масите са плътни, атмосферата е спокойна и уютна; човек може да сваля сакото си и да пъхне салфетката в яката на ризата, без да се страхува, че ще предизвика пренебрежително изсумтяване и повдигната вежда у чувствителния към външния вид сервитьор.

След няколко минути на приятна нерешителност и двамата избрахме еднакви блюда: жабешки бутчета, последвани от пилешко, с бяло и червено бургундско от другата страна на автомагистралата. Когато ни донесоха бутилките, забелязах, че липсват предупреждения за наличието на сулфити.

— Мили боже, не — възмути се Режиc. — Не и тук, във Франция. Не и в Бургундия. Но човек никога не знае какво трябва да прибавят по закон, когато го пращат в Америка — той поднесе чашата си на светлината и огледа деликатното блещукане на Мюрсо. — Кое то ме подсеща... — той сдъвка глътка вино, преди да бръкне в джоба си. — Изрязах ти това — той разпъна на масата изрезка от вестник и я побутна към мен. — Реших, че достатъчно добре говори за времената, в които живеем.

Беше реклама. Мъж с прошарена коса, облечен като типичен каубой — карирана работна риза, голяма шапка, живописни бръчки — коментираше факта, че „Макдоналдс“, най-американската институция, сега сервира в ресторантите си във Франция само месо от домашно отглеждани френски пилета. Изборът на време за рекламата беше от значение: в съседна Белгия бе избухнал страхотен скандал, свързан с развалена храна, част от която пилешко, докато отвъд Ламанша англичаните, вероломни както винаги, съдеха Франция, задето отказва да приеме телешкото им от страх пред *la vache folle*, или болестта луда крава. Това бе време на изпитания за страната на Брия-Саварен и Ескофие, бе необходима допълнителна бдителност, за да е сигурно, че коварните чужденци няма да успеят да пробутат подозрителна храна на доверчивата френска публика. Каубоят имаше за цел да увери пристрастените почитатели на „Макдоналдс“, че ще бъдат спазени галските стандарти.

Попитах Режиc дали някога е ходил в „Макдоналдс“. Изглежда ме все едно съм луд и поклати глава отрицателно.

— Аз? — възмути се той. — Не бих стъпил там, въпрос на принципи. Знаеш ли колко време е необходимо средно за едно ядене в

„Макдоналдс“? Седем и половина минути! И те се гордеят с това! Това е обида за храносмилането. Не, никога няма да ме хванеш в „Макдоналдс“ — въпреки че, за да съм честен, съм чувал добри отзиви за пържените им картофи — видях носа му да потрепва, след което извърна глава. — А, ето ги и жабешките бутчета.

Насъщните неща бяха наредени пред нас: две добре напълнени чинии, които все още цвърчаха; купички с вода за пръстите; кошница с хляб. Малките ароматни бутчета бяха сотирани с чесън и поръсени с накълцан магданоз. След като напълни чашите и ни предупреди, че ястията са от горещи по-горещи, нашата млада сервитьорка ни пожела *bon appétit*. Режис се наведе да вдъхне уханието и с помощта на парче хляб маневрира първото си бутче към края на чинията, хвана го внимателно с пръсти и го огледа.

— Англичаните не знаят какво изпускат — отбеляза той, като свали месото от костта със зъби и го сдъвка за момент. — Или се притесняват от болест на лудата жаба? — той попи устата си със салфетка и кимна. — Трябва да е това.

С увереността, която идва от официалното членство в братството на любителите на бутчета от Вител, аз се захв с първите няколко — сочни, почти хрупкави, с отчетлив аромат на магданоз, процеждащ се през чесъна. Вкусно. Защо англичаните не ги ядат? Със сигурност разполагаме с идеалния климат за жаби, влажен и хладен. Но сетне ми хрумна, че може би имаме национална непоносимост към яденето на неща, които подскочат или се влачат.

— Не си падаме много и по охлювите — отбелязах аз.

— А, охлювът е друга работа — Режис замислено засмука кокалче. — Неговата цел в живота е да бъде носител на чесъна — достатъчно добър сам по себе си, но му липсва финесът на жабата — той избърса чинията си с парче хляб, изплакна пръсти в малката купа и си наля още вино. — Мислиш ли, че всички тези хора са тук за шоуто?

Огледах се дали иде зърна биещи на очи пилешки магнати с по някое и друго перо, което да се подава издайнически от дрехите им, но видях доста типична френска смесица от приятели и семейства, излезли в събота вечер. Имаше няколко хлапета, които се справяха с храната си за възрастни със сръчността на зрели хора, и бях удивен, както често ми се случва, от доброто поведение на френските деца, когато ги водят на ресторант: няма крясъци, гневни избухвания, нито

оглушително настояване за три порции сладолед. И тяхното търпение никога не престава да ме учудва. Два часа и повече на маса сигурно изглеждат като същинска вечност на седемгодишно дете.

Режис, както обикновено, имаше отговор.

— Вино, разрежено с вода — заяви той, — това е тайната. Оказва много успокояващ ефект върху подрастващите. Освен това им се отразява по-добре от онези газирани подсладени напитки. Аз самият от шестгодишна възраст съм отгледан на разрежено Кот дю Рон и само ме виж.

Той се ухили насреща ми със зачервено лице и блеснал поглед. Един господ знае как изглежда черният му дроб, но външно беше образец на добро здраве.

Червеното вино, Кот дьо Бон от Жадо, беше внимателно огледано, подушено, прокарано по небцето — „разпита на бутилката“, както го нарича Режис — и бе обявено за отлично. И тогава видяхме пилето ни да си проправя път към масата, сервитьорката държеше чиниите високо и те бяха защитени от стихии с помощта на огромни сребърни куполи, която тя отстрани с двойно махване с ръка.

— Ето, господа, бреско пиле със сметана.

Тя наблюдаваше с усмивка Режис, който се наведе над чинията си и с малки окуражителни пърхания с ръка разсея парата, надигаща се от пилето към лицето му. Приятелят ми остана за миг със забит нос, като вдъхваше дълбоко, сетне кимна два-три пъти, преди да вдигне поглед към момичето.

— Ако обичате, мадмоазел, бихте ли ми казала малко повече за рецептата? — попита той и размахва показалец към сервитьорката. — Естествено без тайните на шеф-готвача, само основните съставки.

Което и тя направи, като Режис от време на време промърморваше по някое „ах, да“ или „разбира се“.

Първо към тигана поема щедра бучка масло, последвана от пилешките гърди и крака, едра глава лук, срязана на четвъртини, десетина нарязани на парчета *champignons de Paris*<sup>[5]</sup> — онези малки бели гъби със стегнати шапчици — две скилидки чесън с обелките, смачкани, но необелени, и буке гарни с подправки. Когато цветът на пилето стане тъмnozлатист, в тигана се сипва голяма чаша бяло вино и като се редуцира, се добавя половин литър течна сметана. Птицата се



готви трийсет минути, сосът се прецежда през ситно сито, ястието се подправя на вкус и е готово.

След като представи цялата операция лесна като приготвяне на сандвич, сервитьорката се върна в кухнята.

Това беше триумф в приготвянето на пилешко месо, съгласихме се и двамата. Подобно на жабешките бутчета то беше сочно и крехко, почти се топеше, но с по-изразен вкус, и беше гладко като сметаната, в която бе приготвено. Нахранихме се със старомодното темпо отпреди епохата на „Макдоналдс“ — бавно, наслаждавайки се на всяка хапка и почти в пълно мълчание. Нямаше какво друго да се каже, освен „Бог да благослови готвача“.

Когато сервитьорката се върна, завари две изключително чисти чинии.

— Значи пилето ви хареса?

Да, много, отвърнахме ние. Мазно бе единствената дума, с която можеше да се опише. Помолихме я да предаде нашите комплименти на доставчика на пилето, шеф-готвача и с нашето настроение за похвали, добре смазано от бургундското, на всички други, които имаха участие в приготвянето му.

— А как ви се струва в сравнение с жабешките бутчета? — попита тя.

Режис се облегна на стола си и забарабани с върховете на пръстите си, докато се опитваше да измисли подходящ отговор.

— Да го кажем така — подхвана той, — беше като разликата между много добро вино и вино от страхотна реколта.

Сервитьорката наклони глава и сви рамене.

— *C'est normal*<sup>[6]</sup> — отвърна тя. — Все пак пилето има наименование за контролиран произход. Докато жабата, без значение колко е ценна, е просто жаба.

Тя разчисти чиниите и предложи малко местно сирене, блю дьо Брес, за последното от вината.

Сиренето, миризливо и достатъчно маслено, за да смаже небцето и да поласкае виното, подтикна Режис към една от множеството му любими теми, които поддържаше в запас: колко е важно да се яде определена храна в правилното време на годината и на правилното място. Ягоди на Коледа, месо от глиган през юни и други екзотични удоволствия, които са достъпни постоянно благодарение на модерните

начини на съхранение, той отхвърли с махване на чашата. Това върши работа за супермаркетите, каза той. Но истински образованият гурме ценител (несъмнено французин) яде само сезонна храна. И ако има късмет, както имаме ние онази вечер, яде местните специалитети там, където се произвеждат.

Звучи много смислено, отбелязах аз, стига нашият образован гурме ценител да разполага с неограничено време и ресурси да следва апетита си из страната. В момента, в който го казах, осъзнах, че е трябвало да предположа какво ще последва. Режис се наведе напред, очите му блесяха на светлината от свещта.

— Това е! — възкликна той. — Това ще направим — гастрономическа обиколка на Франция. Представи си само онези малки кътчета на страната, които произвеждат най-добрата храна в света. Можем да сме на място в най-подходящия момент за аспержите, пролетното агнешко, стридите...

Лицето му прие замечтаното, отнесено изражение на човек, който предсеща предстоящо пътешествие до рая, и трябваше да се стигне до предложението за чаша калвадос, за да слезе на земята. Половин час по-късно той продължаваше да мърмори за езици на чучулиги и трюфели, докато се връщахме към хотела си в пронизващата декемврийска вечер.

Следващата сутрин беше мигът на истината за най-благородното пиле във Франция. Двамата с Режис бяхме пред „Парк дез експозицион“, когато вратите отвориха, и се понесохме с първата вълна от ентусиасти. На изложението бяха посветени две просторни зали и след бърза инспекция установихме, че едната е определена за живи, а другата за мъртви пилета. Привлечени от цвърченето, влязохме първо в помещението на живите. В центъра бе обособена поредица от малки градини с огради, запълнени с камъни, зеленина и изкуствена трева; външният периметър на залата бе опасан със сергии, предлагащи храни и напитки за нуждаещите се.

Режис потри доволно ръце, когато направи преглед на десетките дървени маси, отрупани с пушена шунка, наденици, сирена, домашно приготвен селски хляб, пастети и селекция от вина чак от Шампан на север и Шатоньоф на юг, жълтото вино от Жура редом до божоле и по-

тежките бургундски. Лаком и безпринципен човек, както благочестиво отбеляза приятелят ми, би могъл да се наяде и напие, без да похарчи един сантим, просто като се възползва от изложените безплатни образци.

Изтиках го далеч от издута наденица с размера на бицепс на щангист и го замъкнах в отоплената част, в която бяха настанени пилетата. Очевидно развълнувани от първата си публична изява, те търчаха наоколо и цвърчаха достатъчно шумно, че да удавят звука от сутрешното мърморене на високоговорителя. Поредица от табели, забити в изкуствената трева, ни уведомяваха за живота, който очаква тези пилета. След пет седмици в кокошарници с парно отопление те щяха да бъдат пуснати на открито, като на всяко пиле щяха да се падат най-малко десет квадратни метра зелена площ и щяха да прекарат от девет до двайсет и три седмици на натурална храна (червеи, насекоми, малки мекотели), допълнена с царевица, пшеница и мляко. Тези месеци на полето щяха да бъдат последвани от период на угояване, по време на който щяха да им се поднасят две пълноценни яденета в просторни дървени клетки. Очевидно това беше тайната на мазното месо.

Имахме възможност да видим резултатите от това привилегировано отглеждане в съседно отделение. Може би е трудно да си представите нещо като бляскаво пиле, ако никога не сте виждали такова, но тези бяха точно такива: бели и безукорно чисти пера като пресен сняг, яркочервени гребени, блестящи очи като мъниста и онези аристократични сини крака. Походката им беше достолепна и бавна; правеха паузи между стъпките, като задържаха единия си крак във въздуха, сякаш пристъпваха на пръсти по тънък като хартия лед. Всяка птица носеше на левия си глезен алуминиев пръстен, надписан с името и адреса на производителя. Нямаше никакъв шанс пиле от Брес да пресече пътя и да се окаже анонимно от другата страна.

Чух нещо, което приличаше на звук от сдавени кучета, последвано от силен шум, и открих, че на изложението не са представени само пилета. Половин дузина пуйки, величествени животни с черни пера, високи около деветдесет сантиметра, се оплакваха — вероятно от приближаването на Коледа — и общите им трептяха от възмущение всеки път, когато се обаждаха. Те издаваха

своеобразно джавкане, а не успокояващото крякане, което очаквах; по-скоро като разправия между териери.

Режис бе изчезнал и отидох да го търся в тълпата. Имаше фермери и производители на пилета, производители на сирене и винари, някои облечени в костюми и с вратовръзки, и тази непривична официалност изглеждаше нелепо на телата им, привикнали повече към гащеризони. От време на време проблясваше шик — жени в плътно прилепнали костюми от туид и с бижута, крещящ грим, чисти обувки и по някоя и друга жизнерадостна шапка с перо от фазан, завито в панделката. Насред тази шарена тълпа се виждаше гледка, излязла директно от XIX век — група мъже и жени в традиционни брески носии, с жилетки, бричове, дълги рокли, бонета и обувки с дървени подметки вдигаха врява в един от ъглите на залата.

Залепих се за тях, за да наблюдавам как наместват бонетата си и настройват музикални инструменти, които приличаха на акустични тенис ракети. Образуваха двойки и започнаха да се въртят наоколо, изпълнявайки рустикални менуети, а музиката бе прекъсвана от пронизителни викове и тракане с дървени подметки. Бегло си спомнях танц, наречен фънки чикън, който се появи и изчезна през шейсетте. Това би трябвало да е оригиналната версия, помислих си.

— А, ето те и теб — чух аз и се обърнах. Заварих Режис, подпрян на щанд с чаша в едната ръка и парче наденица в другата.

— Започнах да се тревожа за теб. Реших, че те е завлякла някоя пуйка. Големи са гадове, нали? Вземи чаша вино да си успокоиш нервите — той сложи ръка на рамото ми. — И за бога, не започвай да си гледаш часовника. Не си в Англия.

Не мога да се удържа дори след всичките тези години. Това е виновният английски рефлекс, появил се в дните на патентните закони, когато кръчмите имаха ограничено работно време и пиенето беше разрешено само по правителствено усмотрение.

— Може би само една — склоних аз.

Режис поклати глава и плъзна чаша божоле по тезгяха. В продължение на няколко мига пихме в мълчание, наблюдавайки тълпата.

Танцьорите с дървени обувки, със зачервени от напрежение лица, си бяха взели почивка. На платформа, издигната в средата на залата, група почитатели на пилетата се редуваха на микрофона и обсъждаха

оперението и мазното месо, като ни напомниха, че носителят на гранпри ще получи ваза от севърски порцелан, дарена от президента на Франция. В замяна ще му бъде изпратен угоен скопен петел, който според Режиc несъмнено щеше да получи знака на Почетния легион, посмъртно, разбира се.

— И защо не? — добави той. — Дадоха на Джери Луис.

Виждах ясни признаци, че Режиc е готов да се закотви за остатъка от сутринта, лактите му бяха удобно подпрени на бара, а ръката му се протягаше с надежда към поредната чаша божоле. Положението беше „сега или никога“, ако исках да видя останалата част от шоуто. С въздишка на неохота той се остави да го заведе в залата на мъртвите.

Беше шокираща гледка. Наредени едни върху други безупречни трупове — над хиляда, както ни уведомиха — лежаха на маси, простиращи се от единия до другия край на залата. Публиката минаваше покрай тях безмълвно, придвижването им доста напомняше процесия от опечалени на погребение, гласовете им бяха приглушени и изпълнени с почитателност, докато коментираха изключителната грижа и вещина, вложени в това представяне.

Всяко пиле имаше собствен саван от нещо, което приличаше на фин бял муселин, краката му бяха сгънати под стомаха, платът беше здраво защит така, че тялото приличаше на гладка овална възглавничка, но възглавничка с по-различен вид, защото имаше врат и глава, подаващи се от единия край. Перата на врата бяха оставени неоскубани и образуваха красива снежнобяла яка, а полученото се произведение на изкуството — защото на такова приличаше — беше сложено на друга бяла възглавничка.

Птиците бяха украсени според пола и расата. Пилетата носеха тънки ленти в бледорозово, завързани на панделка през гърдите; скопените петли бяха със сини; на пуйките се мъдреха по-широки кървавочервени пояси. Всички бяха окичени със синьо-бяло-червените медали на Брес. Нито една мумия от древен Египет не би могла да е по-елегантно подготвена за отвъдното и открий, че ми е трудно да си представя как ги ям. Бяха по-подходящи да ги сложиш в рамка.

На по-малка маса, отделена от останалите, жена с прошарени коси и мъртво пиле в скута си показваше тънкостите в ушиването на последния тоалет на птиците. Тя наблегна на това, че шиенето, с което

тя се справяше много сръчно, е *comme le lacement d'un corset*, или за тези от нас, които не бяха запознати с везането на корсети, кръстосан бод. След като останеше доволна от шевната си работа, пилето се потапяше в студена вода. Това, както ни обясни тя, свива памука, за да се постигне още по-плътно прилепващо одеяние, като същевременно притиска тялото вътре, което очевидно се отразява чудотворно върху плътността на кожата. Не за пръв път бях изненадан от галското внимание към детайла в услуга на стомаха.

В онзи следобед, когато се връщахме с колата от Бург, Режиc се впусна в доста ненужното според мен удоволствие да описва, с множество шовинистични отклонения, онова, което току-що бяхме видели. Никъде в света човек не би могъл да намери толкова благородни пилета, толкова достойно третирани.

За пореден път бе демонстрирано френското надмощие. Какъв късметлия бях аз, обикновеният чужденец, да живея в страната на Господ. И прочее, и прочее.

След половин час неспирно дърдорене вече ми бе писнало и си помислих, че е време да му припомня една легенда, която поне до момента французите не успяват да изкоренят.

Историята гласи, че изобилието от съкровища на Франция будело дълбока ненавист сред нейните съседи, останалите европейци. Накрая, водени от завист към тази твърде привилегирована страна, те се събрали в рядък миг на единство и решили да изпратят свои представители при господ, за да протестират.

— Дал си на Франция най-доброто от всичко — оплакали се те. — Средиземно море, Атлантическия океан, планини и плодородни долини, южно слънце и романтични северни зими, изключително грациозен език, кулинария, богата на най-качествено масло и зехтин, най-разнообразните и плодородни лозя на земята, повече сирена, отколкото дни в годината — всъщност всичко, което може да иска човек, и то в една страна. Честно ли е това? Това ли е божествената справедливост?

Господ изслушал техните оплаквания и внимателно ги премислил. Като взел казаното предвид, бил принуден да признае, че протестиращите имат право. Възможно било да е бил доста щедър — може би твърде щедър — към това благословено парче земя, наречено Франция. И така, за да се реваншира за всички тези несправедливи

предимства, бог създал французите. Останалите европейци се прибрали по домовете си щастливи. Била въздадена справедливост.

Режис изсумтя, едно от онези красноречиви, презрителни френски изсумтявания.

— Много забавно — отбеляза той. — Предполагам, че това допада на английското чувство за хумор.

— Всъщност мой приятел немец ми разказа историята. Той също смяташе, че е забавна.

Още едно изсумтяване.

— Какво очакваш от някой, който харесва кнедли и кисело зеле?

Той бутна седалката си назад и се нагласи за сън. Дори хъркането му имаше леко презрителна нотка. Не знам защо го харесвам толкова много.

---

[1] На свобода (фр.). — Бел.прев. ↑

[2] Славните (фр.). — Бел.прев. ↑

[3] Разбира се (фр.). — Бел.прев. ↑

[4] Добра известност (фр.). — Бел.прев. ↑

[5] Печурки (фр.). — Бел.прев. ↑

[6] Нормално е (фр.). — Бел.прев. ↑

## ЛЮБОВ ОТ ПРЪВ МИРИС

Противно на широко разпространеното схващане пътят към сърцето на мъжа невинаги минава през стомаха. Носът му може да е също толкова чувствителен и доказателство за това е моят приятел Садлър. Също като мен той е англичанин, избрал да живее във Франция. Също като мен той е писател. И също като мен има слабост към всички френски неща, особено тези, които се явяват в чаша или чиния.

Историята ни започва на пристанището в Диеп. Фериботът през Ламанша тъкмо бе влязъл в док след пристигането си от Англия и висока, целеустремена фигура се отправи забързано по подвижното мостче. Беше Садлър, щастлив, че се е прибрал в приемната си страна, и в настроение да празнува. Но как и с какво? Докато бродеше по улиците на Диеп, а стомахът му леко куркаше, погледът му бе привлечен от разкошно изложение на сирена — цяла тумба, полегнали, голи — на витрината на *épicerie fine*<sup>[1]</sup>. Куркането се извиси до кресчендо. Воден от непреодолимия стремеж към истинския вкус на Франция, той се впусна в изследване.

Във Франция, или поне така твърдят, има повече сирена, отколкото дни в годината — с всякаква консистенция, от ронливо до почти течно, с всякакъв вкус, от остро като бръснач до фината мекота на сметаната; сирена от крави, кози, овце; сирена, подправени с ароматни треви, набодени с пипер, мариновани в зехтин, зрели в тръстикова обвивка. Да избереш едно-единствено сирене от стотици за повечето от нас е сред малките предизвикателства в живота. Но не и за Садлър, или поне не този път. Веднъж озовал се в магазина, носът му започна да проучва невидимата, но ароматна мъгла, стелеща се над изложените сирена. С наведена глава, полузатворени очи и потрепващи ноздри, той бе привлечен сякаш от съдбата от особено настойчив аромат. Идваше от закръглен ръждивооранжев диск, чиято преливаща плът се придържаше от пет ленти от листа на папур: сирене от Ливаро,



известно сред почитателите му като *le colonel*<sup>[2]</sup> (заради петте ленти) и с репутацията на едно от най-миризливите в света.

Садлър се влюби. Купи сиренето, заведе го на обяд, след което пътува с него в колата си по целия път до Париж. С всеки изминал километър присъствието на *le colonel* ставаше все по-осезаемо, но това беше музика за носа на Садлър и вероятно тя вдъхнови една негова фантазия, за която ще стане реч по-нататък.

Миналата година срещата със сиренето бе описана в мемоари на Садлър, представящи преживяванията му като англичанин, живеещ в Париж, и скоро след това той получи телефонно обаждане от Ливаро. Високопоставен господин в йерархията на местното сирене прочел книгата и с удоволствие открил толкова отявлен поддръжник на гордостта и радостта на родното му място. И тъй като книгата бе написана на френски и се бе появила в списъците на бестселърите, градът със сигурност се бе сдобил с национална известност. Това беше успех за Ливаро, който заслужаваше официално признание. Дали любезният мосю Садлър идеше да се съгласи да стане почетен гост на годишния панаир на сирене в Ливаро и да бъде избран за *chevalier de fromage*<sup>[3]</sup>?

Как можеше да откаже? Да бъдеш възнаграден за това, че ядеш, е мечта, която се сбъдва за малцина от нас, и приятелят ми бързо прие. Обади се да ми съобщи новината.

— Това е залата на славата на сиренето — обясни той. — Ще получа медал. Градът ще празнува през целия уикенд. По улиците ще се лее вино и ливаро. Събирай си багажа. Искam да си там и да ми държиш палтото.

Ето как в един горещ съботен следобед през август се озовах в колата, преминаваща покрай къщите с дървени фасади и безкрайните овощни градини на нормандската провинция. Тази част на Франция, преливаща от зелени поля, богата на крави и ябълки, киснати в сметана и калвадос, бе родината на воините, нахлули в Англия под предводителството на Уилям Завоевателя. (Човек, който въпреки агресивното си поведение очевидно е бил грижовен и щедър баща. Когато умрял през 1087 г., оставил Нормандия на най-големия си син, Робърт. На втория си син, Уилям Руфус, завещал Англия. За късмет на момчетата в онези времена не е имало данък наследство.)

Настоящото нашествие е в обратна посока, от страна на англичани, които се заселват в нормандските ферми и имения и носят със себе си мармалада си и страстта към онези незаменими помощници на цивилизацията — британските вестници. Докато вървах по претъпканата главна улица на Ливаро, чух глас с английски акцент — висок и сърдит — да се оплаква от цената, която му поискаха на местната вестникарска будка за вчерашното издание на „Таймс“. Някак си не мога да си представя французин в малък английски провинциален град да се оплаква от цената на „Монд“. Но от друга страна, той никога няма да намери брой на „Монд“ в малък английски провинциален град. Ние си оставаме изолирана островна пасмина. Призрактът на стария ми шеф Дженкинс още е с нас.

Със Садлър се бяхме уговорили да се срещнем в хотел в края на главната улица. Понеже си знам стоката, аз се запътих към ресторанта на хотела и го заварих на масата. Приготвяше се за величието с последна чаша вино, като същевременно драскаше нещо на гърба на пощенски плик.

— Реших, че трябва да произнесе реч — сподели, почуквайки плика. — Ето — той бутна към мен лист жълта хартия, — погледни програмата, докато си довърша бележките.

Отново се зае с писането, а аз огледах листа.

Имаше всичко, което човек очаква да намери на панаир на сирената от този ранг: *apéritif concert*<sup>[4]</sup>, с духов оркестър, дегустации на сирене, дегустации на сайдер, дегустации на калвадос, щандове за скара, панаир и голям бал в събота вечер. Имаше и две атракции, които не очаквах. Този следобед щеше да има търг със запечатани пликове, на който щяха да се продават четиресет *amouillantes*, или стелни крави. А на следващия ден щеше да се проведе състезание по скоростно ядене на сирене по строгите правила на Ливаро, на което щеше да се определи кой изяде най-много сирене за определен период от време, и победителят щеше да получи титлата *le plus gros mangeur*<sup>[5]</sup>.

Садлър завърши бележките си с елегантно замахване на химикалката.

— Аз съм събитието, което следва след бременните крави — уведоми ме той. — И когато церемонията приключи, ще свършим малко работа. Надписване на книги.

Любов от пръв мирис.

— Така ли ще направим?

— Разбира се. Ще се настаним на маса малко по-нагоре на улицата с пълните удобства, полагащи се на автори — избор от сайдер или вино. Всичко е уредено. Ще ти хареса.

Преди да имам шанса да отговоря, един от официалните организатори на панаира дойде, за да се увери, че Садлър е готов за мига на слава или за да го удържи да не си поръча още една бутилка вино. Не бях сигурен кое от двете. Бъдещият кавалер на сиренето се остави да бъде отведен и аз реших да поднеса почитанията си на бъдещите майки: имах нужда от тиха интерлюдия сред крави преди драматизма на главното събитие за следобеда.

Обичам кравите. В тях има нещо много успокояващо. Рядко можеш да ги видиш да бързат. От разстояние те излъчват ведрина, движат се бавно, махат с опашки, кротки и живописни. Отблизо забелязваш миглите им, постоянното овално движение на челюстите, докато преживят храната си, и факта, че обикновено са покрити с тор от гърдите до копитата. Тези крави обаче бяха дошли направо от телешкия салон за красота. Бяха подредени в дълга, безукорна линия, спретнати до върха на мустаците си. Козините им в жълто-кафяво и кремаво лъщяха, копитата им бяха излъскани до тъмен блясък, очите им светеха. Бременността явно им се отразяваше чудесно.

Като се изключи шумоленето на пликовете със залозите, търгът беше тих. Кравите бяха тихи. Зрителите също бяха мълчаливи. Ливаро явно се бе настроил за сънлив следобед. И тогава спокойствието бе нарушено от хълцане на микрофон и стържещ звук от прочистване на гърло. Последвах звука до площад „Пастъор“, където Садлър щеше да бъде обезсмъртен, и едва не бях пометен от летящо стадо братя, които си проправяха път през тълпата. Облечени в пелерини и с шапки от кафяво кадифе, с блестящи медали, те се изкачиха по стълбите на издигната платформа и се наредиха от двете страни на кметицата на Ливаро и самотния англичанин.

Садлър далеч не изглеждаше нервен и риеше земята в очакване, като междувременно си бърбеше с всички наоколо и махаше царствено на публиката — човек, готов за звездна слава, който се наслаждаваше на всеки миг от нея.

Една фигура в мантия и с бележки в ръка пристъпи напред и взе микрофона, за да представи новия кавалер на света. Съгласно

традицията представянето в тези случаи, както беше във Вител, е смесица от възхвала и цинична недискретност. Познавайки Садлър, си помислих, че дисекцията на характера му може лесно да се проточи до ранна вечер. Но по някаква причина му се размина само с няколко малки удара по репутацията му — незначителни грехове, които дори нямаше да се появят на страниците на местния вестник — след което вече бяхме готови за ритуалите на посвещаването.

Садлър получи парче ливаро, при това доста голямо, но направо нищо за човек с неговите способности. То изчезна за секунди. След това му бе връчен бокал, по-скоро кофа, отколкото чаша, съдържащ достатъчно нормандски сайдер, за да се потуши малък пожар. Това беше предизвикателство, което отделя мъжете от момчетата. Тълпата замлъкна, когато бокалът бе надигнат. Прави чест на Садлър, предвид количеството храна и вино, което бе унищожил на обяд, че пресуши бокала на една дълга глътка с отворено гърло. Тълпата показва одобрението си: подсвирквания, аплодисменти, възклицания „у-ла-ла“. Братята бяха видимо впечатлени. Нашият герой си бе заслужил медала.

Съпругата на Садлър, Лулу, стоеше до мен.

— Справи се много добре — казах и аз.

Тя кимна в съгласие.

— Нормално. Няма случай да се е провалял с чаша.

Когато формалностите по встъпването в братството приключиха, тълпата притихна, за да изслуша речта на новоприетия член. Ако бях аз, това мъчение идеше да приключи за по-кратко време, отколкото е необходимо да изядеш парче сирене: промърморвам благодаря, много мило, висока чест и стига толкова. Но Садлър е създаден за по-пространни изложения. Между яденетата той преподава в университет, което сигурно му е от полза. Освен това френският му е перфектен. И, разбира се, в него имаше толкова сайдер, колкото може да поеме човек. Той сграбчи микрофона с такова настървение, че се уплаших да не го ухапе.

Още с встъпителните думи приятелят ми се показва като изкусен оратор с добре премерен усет какво ще се хареса на публиката.

— Имам една фантазия — започна той. — И тя е да правя любов с жена си върху матрак от сирене ливаро.

Лулу наведе глава. Като францужойка с голяма доза финес тя предпочита да държи вратата на будоара затворена. Но Садлър нямаше

спирачки, след като вече беше в спалнята.

— Ще нося медала си в леглото довечера — обеща той.

Какъв образ създаде само. И докато публиката следваше всяка негова дума, той продължи да обсъжда секса, сиренето, литературата и любовта си към Франция — или може би, както той я нарече, страстта — в продължение на няколко възторжени минути, преди да премине към финала.

Без да оставя микрофона, той се втурна към кметицата и я целуна. Сетне целуна всички членове на братството от женски пол. После с вика „аз съм англичанин и ми е позволено да целувам мъже“ се гушна и във всички представители на мъжкия пол. Представете си разгорещен политик по време на избори и ще придобиете представа за гледката. Влажно млясване при всяка целувка, уловено от микрофона и увеличено многократно през високоговорителите, отекна на площада.

— *Mon Dieu*<sup>[6]</sup> — възкликна възхитен глас в публиката, — как само са се променили тези англичани след оттеглянето на мадам Тачър.

А аз трябваше да седя на маса и да подписвам книги с този човек.

За щастие един решителен служител бе успял да измъкне микрофона от ръцете на Садлър, преди да стигнем до масата, осуetyвайки надеждите му да разтръби за раздаването на автографи. Поръчахме си питиета, настанихме се зад купчината наши книги и зачакахме да ни връхлети публика, изпълнена с обожание.

Да си автор на подобни мероприятия е любопитно, а често и унизително, изживяване — доста прилича на това да си животно в зоологическа градина. Хората се събират на разстояние така, че да не могат да говорят с теб, и те зяпат. Опитваш се да докараш нещо, което се надяваш да е приветлива подканяща усмивка. Те правят крачка назад, като продължават да зяпат. От време на време дочуваш по някой и друг коментар.

— По-стар е, отколкото изглежда на снимката.

— Мисля, че ще изчакам да излезе допечатката с меки корици.

— Всички писатели са пияници.

— Горката му съпруга.

— Хайде, попитай го ти.

Да го попита какво? Копнееш да те попитат нещо, каквото и да е, за да се облекчи самотното ти бдение. Но въпросът рядко идва. Една дръзка душа, по-смела от останалите, приближава масата, взима книгата ти, прелиства набързо страниците, оставя я и се оттегля, без да те погледне директно нито веднъж. Все едно си някакъв боклук.

Не и този път обаче. Не и в компанията на знаменитост, носител на медал, кавалера Садлър, който още блестеше с остатъчната светлина на аплодисментите и високооктановия сайдер. Прекарахме един забавен и весел час, подписахме малко книги и открихме, че жителите на Ливаро са невероятно жизнерадостни. И страхотни целувани. Винаги съм смятал, че в по-студените климати се раждат постудени характери и че колкото по на север отиваш, толкова по-сдържани стават хората. Но тук видяхме много примери за продължителни прегръдки, придружени с четири целувки, двойно на нормалната френска порция. Забелязах, че това явно тревожи Садлър — оказа се, че той се притеснява, да не би да е дал по-малко целувки на събратята си на сцената и те да са сметнали, че страда от английската студенина.

— Май съм ги разцелувал по-малко, отколкото трябва — сподели той. — Но ще се реванширам на вечеря.

Времето продължи да е благоразположено към нас. Сякаш целият град бе излязъл навън и се шляеше по улиците, които ухаеха на месо, печено на скари, на палачинки със златни паяжини, разпънати на плоски тигани от ковано желязо, на печено сирене, на сайдер. Минахме покрай мангал, в който цвърчаха *andomlette* — малки наденички, пълни с шкембе — и видях как ноздрите на Садлър започват да вибрират.

— Мога да ударя няколко — заяви той. — Струва ми се, че е минало ужасно много време от обяд.

Той намести медала си и ускори ход, когато свихме от главната улица и се запътихме към площада, където щяха да сервират вечерята.

Беше *repas campagnard*, неформален бюфет. Под тента от платнище бяха опънати дълги маси, осветени от низ голи крушки от по-четиресет вата. Получавахе се особен вид светлина, която винаги свързвам с Франция — не твърде приглушена, но далеч от ярка; лятна светлина, извикваща спомени за дълги, топли вечери, прекарани навън, винени бутилки на дървени маси, пърхане на нощни пеперуди.

Споменах това на Садлър, обикновено човек с огромна естетическа чувствителност, но съзнанието му беше другаде, погледът му бе неотклонно прикован към бюфета.

Щедър е думата, която го описва най-точно: шунки, наденички, плодови пити, кишове, салати с впечатляващи размери, монументални купи с картофи с майонеза и — разбира се — изобилие от сирена. Имаше ливаро („месото на работника“), камамбер, пон л’евек, паве д’ож. Напълнихме чиниите си и намерихме места на маса за дванайсет души. Въпреки че шумотевицата беше оглушителна, определено разбрах, че по някакъв начин съм засегнал жената, която седеше срещу мен. Надничаше какво имам в чинията и очевидно не беше доволна от съдържанието ѝ. Тя ме погледна, вирна показалеца си във въздуха и започна да го размахва — сигурен знак, че съм направил нещо възмутително.

— Мосю! Нямате сирене!

Беше самата истина; чинията ми беше пълна, но за момента в нея липсваше сирене. Възнамерявах да се върна и да си взема. Преди обаче да успея да ѝ обясня, мадам се наведе напред, за да е сигурна, че ще чуя какво има да ми каже.

— Нека ви споделя какво е казал великият Брия-Саварен: „Ядене без сирене е като красива жена без едно око“. Воала, мосю.

Огледах се за моя приятел кавалер да ми се притече на помощ, но той беше зает да целува някого на съседната маса. Лулу беше твърде далеч, за да се отзове. Трябваше да се справя с моята обвинителка съвсем сам. Обещах ѝ, че ще атакувам сиренето по-късно. И като говорехме за атакуване на сирене, дали мадам щеше да е така любезна да ми разкаже за утрешното състезание по надяждане — за правилата на играта, техниките, участниците? Имаше ли фаворит? Можеше ли да се залага?

Това накара останалите хора на масата да се присъединят към разговора с обичайния порой от взаимно изключващи се мнения. Но всички бяха единодушни, че има фаворит — местен човек, триумфирал предишните години. Слуховете гласяха, че тренира усилено и е във върхова форма. *Mais attention!*<sup>[7]</sup> Имаше и еротичен пришълец, обвит в загадъчност състезател, дошъл чак от Клермон-Феран в Централна Франция. Жена. На всичкото отгоре японка. Това

предизвикваше видимо задоволство на масата, защото потвърждаваше световната известност на Ливаро и неговото сирене.

Междувременно мадам пое отговорността за останалата част от яденето ми. Като видя, че съм освободил място в чинията си, тя ме ескортира до бюфета, за да надзирава избора на сирене. Спрях се на триъгълно парче ливаро, което ми се стори с прилични размери. Мадам цъкна с език неодобрително. Бях прекалено съдържан. Тя вещо бодна с пръст няколко по-големи парчета, за да провери зрелостта им, избра едно от най-големите и го прибави в чинията ми.

Ливаро не е скромно сирене. Заявява присъствието си в носа много преди да се озове в близост до устата, с пронизващ, почти стипчив аромат. То е плътно, еластично, меко, преливащо от мазнини (45 процента) и изключително вкусно — възможно най-отдалечено от онези блудкави, свръхобработени буци, които наричат себе си свежо сирене. Мадам ме наблюдаваше, докато ядях, и кимаше със задоволство. Парчето ливаро свърши и аз също бях свършен. Челото ми бе покрито с лека пот; със сигурност щеше да последва сърцебиене. Но мадам още не беше приключила с мен.

— Добре — отбеляза тя. — Сега ви трябва малко калвадос за храносмилането.

Садлър, чиито уши са настроени с висока чувствителност като на прилеп към определени стимули, бе чул вълшебната дума. Неговото храносмилане (този зловещ мълчителен процес) също щеше да се подобри страхотно с една малка чашка, заяви той. А и на всичкото отгоре, допълни приятелят ми, нормандците са изобретили калвадоса. Дори само от любезност към домакините ни трябваше да се вслушаме в съвета на мадам.

Така и направихме, седнали около кухненската маса в дома на гостоприемнен член на организационния комитет. Бе извадена тъмна, анонимна бутилка: без етикет, без дата, домашен калвадос с аромат, който извикваше сълзи в очите, заобленост, която изпълваше устата, гладка топлина, която се разливаше от гърлото към стомаха. Местните го наричат вътрешно слънце. Онази нощ спях като пън.

Една от много приятните несправедливости на живота е неочаквано благият начин, по който тялото понякога реагира на ексцесиите. Заслужавах махмурлук. Садлър заслужаваше още по-лош. При все това на следващата сутрин и двамата се чувствахме



забележително добре — отпочинали, свежи, готови за предстоящите събития, дори те да включваха, както неизбежно щеше да стане, сирене и калвадос. Излязохме от хотела и поехме в търсене на кафе.

Въпреки че беше малко след десет часа, мангалите на главната улица вече бяха запалени; до тях бяха наредени огърлици от наденици в блестящи спирали с цвят на кръв. Представителите на кучешкото население на Ливаро бяха излезли в пълния си състав, размотаваха се съсредоточено и се опитваха да си придадат невинен вид с надеждата, че някой ще се обърне с гръб достатъчно задълго, за да предприемат светкавична атака към надениците. Докато вървахме из града, непрекъснато се натъквахме на камиони, превърнати в ресторанти — страничните панели бяха свалени и се разкриваха миниатюрни барове с разпънати тенти, със столове и маси, наредени на улицата, а от кухните с размер на носна кърпичка се носеха чудни миризми. Садлър погледна часовника си, реши, че дори за него е твърде рано за обяд, след което обаче внезапно спря и медалът му се удари в гърдите. Беше забелязал нещо възхитително от другата страна на площад „Пастьор“.

Хвана ме за лакътя.

— Виждаш ли това, което виждам аз?

Беше малка сергия, почти изцяло заета от варели и бар. Мъже с ярко зачервени носове държаха със замислени изражения тумбести чаши за коняк или пластмасови. На тентата бяха изписани съдбовните думи *Dégustation Cidre et Calvados*<sup>[8]</sup>.

Физиономията на Садлър беше олицетворение на невинността.

— Това са само ябълки — заяви той, — а и винаги можеш да плюеш.

Погледнах Лулу. Тя се усмихна и кимна. Какво можех да направя?

Всъщност късната утрин е идеално време за дегустиране. Закуската е далечен спомен, обядът все още предстои, очите са светнали, а небцето е чисто и неопетнено. Наредихме се на бара, като се чудехме кое има повече витамини — сайдерът или калвадосът. И двете трябваше да бъдат опитани.

Макар сайдерът да не е сред любимите ми питиета, не мога да отрека, че този беше първокласен. В него имаше изключителна свежест и мощен, упоителен плодов вкус. Казват, че свинете и конете, които са извадили достатъчно голям късмет да живеят в Нормандия,

често се понапиват от падналите ябълки, започнали да ферментират. И ни разказаха за Гастон *le picoleur*<sup>[9]</sup>, прасето алкохолик, което толкова си падало по това удоволствие, че обикаляло овощните градини и бутало дърветата, за да събаря ябълките. Дотук с нежните наслади на сайдера.

Преминахме към онова, което нашият нов приятел зад бара нарече „причината Бог да създаде ябълките“. Калвадос на различна възраст — от *jeune homme do grandpère*<sup>[10]</sup> — се наливаше, вдъхваше, сърбаше и, трябва да призная, поглъщаше. Странно е, но нямаше никакъв проблем да пия 40-градусов алкохол преди обяд; нямаше потрепване, нито разтрисане, никакви изгарящи усещания. Може би сиренето от миналата вечер още предпазваше органите ми с изолиращ слой. Решихме да купим две бутилки калвадос и да ги отнесем вкъщи за бъдеща употреба, след което Лулу много мъдро предложи още кафе.

Пристигането ни в кафенето съвпадна с първата музикална интерлюдия за деня. Официалният оркестър на панаира на сиренето в Ливаро пълзеше като змия по главната улица и изпълняваше много приличен джаз, воден от огромен мъж, който се справяше с тромпета впечатляващо умело — орнаментални рифове, достойни за Майлс Дейвис.

Оркестърът спря на площада и изостави джаза, за да изрови от репертоара си нещо напълно различно. Започнаха да свирят. Ако ушите не ме лъжеха, първите няколко ноти звучаха точно като началото на *It's a Long Way to Tipperary* — мелодия, която някак си не очакваш да чуеш в провинциална Франция. И въпреки това се оказва именно тя. Естествено изпълнението имаше нормандска нотка и съвсем уместно доста се различаваше от традиционната версия, която си спомнях от детските си години. Аранжираният с неговите жизнерадостни извивки ми напомняше повече за Ню Орлиънс, отколкото за военен марш. А и оркестърът пееше думите, придавайки им напълно различен звук: *Lets a longwhy to Teeppairairee...* Тълпата беше във възторг, искаше бисове и преследващите няколко часа щяхме да чуем песента още доста пъти.

Радарът на Садлър регистрира сергия за сирене срещу кафенето и приятелят ми се втурна в бърза, решителна атака, за да набави провизии, които да отнесе обратно в Париж. Върна се в кафенето със замислено изражение. Гледката на панорамата от ливаро, разпъната на

сергията, го бе подсетила за следобедното състезание. Как се подготвяш за нещо подобно?

Опитахме се да си представим режима на себеотрицание, месеците на борба и жертви — приготовления, необходими, за да приведат състезателя във върхова форма преди концентрираното яростно нападение над сиренето и сайдера. Пости? Освежителни процедури? Кросове из града? Медитация? Промивки на дебелото черво? Стомашен масаж? В крайна сметка предположението на Лулу — френският отговор на усилените тренировки — бе изборът, който вероятно бяха направили повечето състезатели.

— Обяд — каза тя, — но съвсем лек.

— Каква добра идея — възхити се Садлър.

Стана три часът и на площад „Пастър“ бе опъната дълга маса върху платформа. За загрявка преди обявеното състезание някой извратен гений бе измислил специално състезание за по-малките гурмета. Децата бяха наредени до масата на отбори от по двама души — един седнал, един прав зад него. Този отзад (захранващият) трябваше да пъха с лъжица кисело мляко в устата на седналия си съотборник (ядящия). Просто на пръв поглед само дето всички захранващи имаха черни найлонови торби на главите си и трябваше да нацелят устата на съотборника си на сляпо; с докосване, на принципа проба-грешка, с доста омазване. Водещият, млад мъж с микрофон, способен да дрънка нонстоп, без да си поема дъх, и с акробатично умение да избягва летящите хапки мляко, надзираваше цялото мероприятие. След десет минути децата и по-голямата част от масата бяха покрити с пласт бяла слюз. Всички бяха единомислени, че събитието е протекло с невероятен успех.

След малко забърсване от отряда, отговарящ за хигиената, масата и столовете бяха подготвени за *grand mangeurs*<sup>[11]</sup>. Един по един тези олимпийци на лакомията — общо деветима — заеха местата си. Публиката ги аплодира бурно, особено фаворита — учудващо слаб мъж. Имаше и заслужени овации за мадмоазел Ику, японската състезателка от Клермон-Феран — дребна, крехка млада дама, която изглеждаше така, сякаш ще ѝ е трудно да се справи с багета, да не

говорим за килограм ливаро. Водещият я попита как се чувства. Тя се засмя и помахна на тълпата.

— Доста е самоуверена — обади се някой зад мен. — Има голям хъс. Но дали има стомах за сирене?

Водещият обясни правилата. Имаше времево ограничение от петнайсет минути, по време на които състезателите трябваше да изядат две цели сирена. Всяко тежеше по деветстотин грама. Имаше течна помощ във вид на бутилки сайдер. Опитите да се скрие сирене в дрехите щяха да бъдат наказани с дисквалифициране. Нека най-добрата уста победи.

Фаворитът загрея, като раздвижи мускулите на челюстта си и повъртя рамене, после огледа съперниците си и отви капачката на бутилката си със сайдер. Попитаха го какво е правил през деня за загревка. Както Лулу бе предсказала, той отвърна, че се е подготвил с лек обяд. Следващ въпрос — колко често яде сирене. Веднъж годишно, отвърна той. Край на интервюто. Отказа да го изтощават с повече въпроси, очевидно се пазеше за предстоящото върховно усилие.

И ето че започнаха! Всичките деветима стартираха силно — нахвърлиха се на сирената си като кучета, които разкъсват панталоните на пощальон. Темпото беше брутално. Едва ли можеха да го задържат; това е маратон, а не спринт. След две-три минути участниците преминаха към не толкова истеричен ритъм и разликите в техниките започнаха да си личат. Състезаващите се за пръв път се разпознаваха лесно по неравномерния размер на хапките, липсата на плавност в движенията на ръцете и импулса да поглеждат встрани, за да видят как се справят противниците им. Голяма грешка или поне така ни осведоми застанал наблизко експерт — според него това беше еквивалентът на отклоняването на погледа от топката по време на мач.

Вече се открояваха два различни стила, които отчетливо превъзхождаха останалите. Това беше дзенът на мадмоазел Ику, втренчила поглед в някаква вдъхновяваща гледка в далечината, докато дъвчеше и преглъщаше със стабилно темпо, като между хапките деликатно избърсваше устата си с хартиена салфетка и отпиваше като дама от сайдера. Ако имаше специална награда за най-грациозна консумация на неприлично количество ливаро, тя щеше да я отнесе.

Тактиката на шампиона беше напълно различна и без никакви задръжки. Той отхапваше двойни хапки, като напъхваше по една във

всяка буза и оставяше точно толкова място по средата на устата, колкото да премине порой от сайдер и да изплакне сиренето към хранопровода му. Човекът беше като машина, изяждаше кората и всичко останало, след което попиваше челото си и даваше знак за още една бутилка сайдер. Нямаше никакво съмнение. Бяхме свидетели на истинско величие в яденето на сирене.

— *Quel mec!*<sup>[12]</sup> — изкрещя един от почитателите му. — Велик е. Какъв тип. И каква храносмилателна система.

С една последна двойна хапка, последвана от огромна глътка сайдер и напълно заслужено оригване, фаворитът приключи и вдигна двете си ръце в победоносен поздрав. Беше изял хиляда и осемстотин грама сирене и беше изпил литър и половина сайдер точно за дванайсет минути. Това би могло да е световен рекорд. Обилно изпотен, той се изправи — само по себе си това беше малко чудо — за да бъде интервюиран от водещия.

— Поздравления! Как се чувствате като победител за пореден път?

— Прекрасно. Една година никакво сирене.

Край на интервюто. Шампионът беше човек, който си скъпи думите. Или може би имаше излишък от ливаро, полепнало по гласовите му струни.

Водещият премина към мадмоазел Ику, която се бе справила със значителна разлика, поглъщайки деветстотин грама сирене и бутилка сайдер без видимо страдание. Между изблиците на смях тя ни обясни, че обожаваше сирене и че в Токио ливаро е десет пъти по-скъпо, отколкото във Франция. Дамата получи специален трофей за най-добра състезателка и шоколадово копие на парче ливаро.

Останалите участници се подложиха на напрежението да пришпорят телата си до краен предел за каузата на спорта. Някои се строполиха на масата и стовариха глави на нея с учестено дишане, като едва запазваха съзнание; други се бяха проснали като чували на облегалките на столовете си с провесени ръце, лица бледи като камамбер и лъснали от пот. А някои казват, че професионалният бокс е тежък; трябва да пробват състезателното ядене на сирене.

Оставихме изтощените *mangeurs* да се възстановяват и тръгнахме обратно по посока на далечните напеви на *It's a Long Way to Tipperary*, долитащи от главната улица.

Колко чудесно си прекарахме. Провизии, компания, забавления, хубаво време, топлината на гостоприемството на Ливаро — всичко се бе обединило да направи този уикенд паметен. И ми бе напомнило, че няма човек — нито дори Режиc — който да е равен на Садлър с ножа, вилицата и чашата. Трябваше да го направим отново.

Хрумна ми подходящ случай. През ноември щях да ходя в Бургундия, за да хвърля едно око на търговете на вино в Бон и да участвам в обяда на винопроизводителите в Шато дьо Мюрсо. Може би, подхвърлих на Садлър, ако той е свободен по това време, щеше да се съгласи да дойде с мен и да ми държи палтото. Идеята определено го заинтригува.

— Сериозен обяд, а?

— Обяд, който бие всички обяди — отвърнах аз. — Поне пет часа.

— С най-хубавите вина, без съмнение?

— Абсолютно най-хубавите. Десетки такива.

— Дадено — заяви Садлър. — Ще си нося медала.

Рядко се случва да се прибера вкъщи след подобно тържество, без да окича дрехите си с някой и друг случаен сувенир. Този път жена ми отбеляза, че в разгара на събитията очевидно съм седнал на, или във, малко ливаро. Панталоните ми бяха пострадали. Изглеждаше малко вероятно някога да се оправят.

За щастие дамата, която върти химическото чистене в Алт, е истински артист. Вино, сос, олио, масло — никое петно не е оцеляло под нейните грижи. Но дори тя беше впечатлена от добре загнездилото се сирене. Когато ѝ казах, че е ливаро, тя кимна замислено и предложи да почисти панталоните безплатно. Обясни ми, че това е предизвикателство за нейния професионализъм. Поуката е: сядайте само върху най-добрите сирена.

---

[1] Гурме бакалия (фр.). — Бел.прев. ↑

[2] Полковникът (фр.). — Бел.прев. ↑

[3] Кавалер на сиренето (фр.). — Бел.прев. ↑

[4] Концерт с бюфет (фр.). — Бел.прев. ↑

[5] Най-голям ядач (фр.). — Бел.прев. ↑

[6] Боже мой (фр.). — Бел.прев. ↑

[7] Но внимание! (фр.). — Бел.прев. ↑

[8] Дегустация на сайдер и калвадос (фр.). — Бел.прев. ↑

[9] Пиячът (фр.). — Бел.прев. ↑

[10] От младеж до старец (фр.). — Бел.прев. ↑

[11] Големите ядачи (фр.). — Бел.прев. ↑

[12] Какъв тип! (фр.). — Бел.прев. ↑

## БАВНО ХРАНЕНЕ

Възрастен охлюв във върхова физическа форма развива максимална скорост от едва 4 метра в час. Той е коремоного, бавно напредващо в живота с един-единствен мускулист крак, който се смазва сам. Има две двойки рогца, горната е снабдена с очи, а долната — с обоняние. Той (също толкова често тя) е хермафродит, който има забележителната и несъмнено полезна способност да си променя пола в зависимост от случая. Охлювът е любопитно, но безвредно създание. Най-голямото му нещастие, поне във Франция, е, че е смятан за деликатес.

Открих тези факти в книга, стар екземпляр на „L’Escargot Comestible“<sup>[1]</sup>. Това беше тънко, съдържателно издание на „Мезон Рустик“, чиито други заглавия включват бисери като „Как се щави кожата на дребни животни“, „Наръчник по отглеждане на съомга“ и „Залавяне и елиминиране на къртици“. Мисля, че ще е удачно да определя хората от „Мезон Рустик“ като авангардни издатели.

Съпругата ми бе намерила книгата на сергия на един от местните пазари. Познавайки увлечението ми по охлювите, я купила за мен и аз прекарах един следобед в разгръщане на мухлясалите й, навлажнени страници. Илюстрациите бяха оскъдни — две анатомични скици и няколко избледнели черно-бели снимки на охлюв в две класически пози: скрит в черупката и подаващ се от нея. Текстът беше с научен тон и липсваха ненужни типографски украси. С други думи, сериозен труд, предназначен да информира студентите и развъждащите мекотелото, а не да забавлява охлювни дилетанти като мен.

Но макар да беше сериозен труд, все пак бе писан от французин. И затова неизбежно имаше част с рецепти: *escargots à la sauce bourguignonne, à la sauce poulet, à la provençale, à l’espagnole, farçis*<sup>[2]</sup> — всичките изложени със същия суховат, прецизен професорски стил, с който бяха описани чифтосването, сънят и храносмилателната система на охлюва.



Книгата се появи в идеален момент — точно след като бях получил покана за дваисет и осмия ежегоден панаир на охлювите в Мартини-ле-Бен. Събитието вече се е наложило достатъчно, за да разполага със собствени официални канцеларски материали, и моята покана беше украсена с двойка охлюви в цял ръст, които според мен се чувстваха доста неудобно. Художникът ги бе облякъл с ризи и вратовръзки и имаха онова леко притеснено изражение, което придобиват кучетата, принудени от стопаните си да носят малки раирани жилетки.

Що се отнася до програмата, Мартини обещаваха множество развлечения — хранителни, музикални и търговски, както и конкурс по красотата, който е неизменна част от подобни тържества. Тук организаторите явно се бяха сблъскали с проблема каква титла да присъдят на победителката. На тържеството на жабите, което посетих във Вител, най-красивото момиче бе обявено за Мис Жаба, което някак си е ласкателно, тъй като жабите са прочути с дългите си крака и възхитителни бедра. Но Мис Охлюв? Какви асоциации навява това? Два чифта рогчета, един мускулест крак и желатинесто шаси — това определено не са атрибути на кралица на красотата. Добре тогава, ами Мис Мекотело? Не, може би не. А Мис Хермафродит абсолютно не подлежи на обсъждане. В крайна сметка събитието бе спасено с решението на победителката да бъде присъдена титлата *Miss Coquille*. Преведена с прозаичното „черупка“, може би й липсва блясък, но на френски, думата крие известна сочност. И освен това, макар черупката да не става за ядене, това е може би единствената привлекателна черта на охлюва. Така че беше Мис Черупка.

Мартини-ле-Бен е толкова далеч на североизток, колкото можете да стигнете, без да напускате Франция. Както подсказват и имената на селищата, това е воден район. Названията, свързани с бани и реки, са навсякъде, от Пюи-де-фе (кладенецът на феите) до Пломбиер-ле-Бен, Гранру-дьо-Бен и — най-течното село — Бен-ле-Бен.

Видът на пейзажа в онзи слънчев майски ден беше доказателство за козметичните ползи от изобилието на вода. В Прованс беше особено сух и прашен период, само с два дни дъжд за три месеца, и тучната зеленина на северната природа направо ми се видя шокираща. Сигурно съм минал с колата си покрай стотици сенки на разделенили се дървета, тъмни редици от борове и елхи в далечината, контрастиращи

със сияйните, блестящи отрязъци свежа зеленина, която изниква след порой. Кремави крави се припичаха излегнали се на слънце по полята и само главите им се виждаха над пищните зелени вълни трева. Канавките от двете страни на пътя преливаха от растителност. Спрях да погледна картата. Дори по-голямата част от нея беше оцветена в зелено.

Пристигнах в Мартини в късния следобед. Беше горещо и тихо и нямаше явни признаци за предстоящите празненства. Никакви плакати, никакви знамена, нито нанизи цветни светлини. За момент се зачудих дали съм дошъл в правилното Мартини — във Франция можеш да избереш между осем или девет — и тогава видях нещо, което приличаше на пътен знак. Беше огромно и триъгълно и изглеждаше изключително официално. Но вместо предупреждение към шофьори, червената рамка ограждаше два охлюва с вирнати рога, които демонстрираха жизнерадостно благополучие. Доколкото човек може да е наясно с охлювите, изглеждаха сякаш нямат никакви грижи на този свят.

Обикновено французите не изпитват сантименти към храната си, но обичат това, което се канят да изядат, да изглежда щастливо. (Тези щастливи създания трябва да осъзнаят, че за тях е голям комплимент един французин да ги смята за достойни за ядене.) По тази причина в месарските магазини и сергиите на пазара, по плакатите и опаковъчните хартии се виждат антропоморфни изражения, лепнати на най-невероятни лица. Пилетата се усмихват, кравите се смеят, прасетата са ухилени, зайците намигат, а рибата се киска доволно. Всички те изглеждат развълнувани, че ще дадат важен принос към вечерята.

Знакът с охлювите ме отведе на главната улица на Мартини и усетих прилив на любопитство, което съм сигурен, че всички посетители изпитват, когато за пръв път преминават пеша през малко френско село. Дантелени пердета потрепват по прозорците, а зад тях надничат светнали любопитни очи, които те следват нагоре по улицата. Разговорите затихват. Главите се извързват, за да огледат човека, който очевидно идва отнякъде другаде. В това няма нищо недобронамерено, но не може да не се почувстваш като натрапник.

Търсех мадам Жерар, една от организаторите на панаира, която ми бе определила среща на улица „Возж“. Зърнах три дами, които

спряха да клюкарстват, за да ме зяпат, и ги попитах за пътя.

— Търся улица „Возж“.

Едната ме погледна над стъклата на очилата си.

— Намирате се на нея, мосю.

— Тогава вероятно бихте могли да ми кажете къде да намеря мадам Жерар?

Едно свиване на рамене. Две свивания. Три свивания. И тогава по празната улица се зададе кола.

— Ето! Тя пристига.

Но мадам Жерар беше твърде заета. Имаше проблеми. Тези мероприятия не минават без усложнения и тя не спираше да говори. Може би по-късно щяхме да се срещнем в хотел „Интернационал“. След като ми го съобщи, тя замина и ме остави с трите дами. Естествено те бяха заплени от случващото се. Какво правеше непознат — дори по-странно, непознат чужденец — тук? Дали се бях изгубил, както изглеждаше? Или бях участник в утрешните празненства?

Обясних им, че съм дошъл да уважа охлювите и че много съжалявам за възникналите проблеми. Поемане на въздух и поклащане на глава от една от дамите. Да се надяваме, заяви тя, че не са толкова сериозни, колкото катастрофата преди няколко години, когато камионът, превозващ охлювите до Мартини, претърпял злополука и се преобърнал. Двайсет хиляди охлюва! Разпръснати по целия път! Било *très dramatique*<sup>[3]</sup> и само свръхчовешките усилия на селския месар да уреди нова доставка спасили панаира от провал. Представете си панаир на охлюви без охлюви. Мисълта за това потопи дамите в мълчание.

Беше напълно възможно да извървиш Мартини от единия до другия край и обратно за десет минути, което и направих. Отварях си очите за хотел „Интернационал“ и се чудех как може да оцелее хотел в тези спокойни зелени дълбини на френската провинция. Може би се радваше на клиента от любители на охлюви или пък на стабилен приток от *beliciculteurs*, развъдници на охлюви, прииждащи от цял свят, за да се осведомят за последните методи за размножаване. За мое разочарование не видях нищо, напомнящо за хотел, да не говорим пък хотел с подобно грандиозно име. Но двама мъже, облежнати на микробус с кръстосани ръце, ме бяха проследили да минавам на

отиване и продължаваха да ме гледат, когато се върнах. Те щяха да знаят къде се намира хотел „Интернасионал“. Попитах ги и за втори път този ден се почувствах като пълен дръвник.

— Стойте точно пред него, мосю.

Те кимнаха с глава към дългата сива сграда зад тях. Личеше си, че някога е била хубава, но сега беше зазидана, прозорците ѝ бяха заковани и дните ѝ като хотел отдавна бяха отминали. Мадам Жерар, която явно продължаваше да се бори с проблемите, не се забелязваше никъде. Попитах мъжете кога ще издигнат шатрите на панаира и единият погледна часовника си.

— В пет сутринта — отвърна и потрепна, поклащайки глава, сякаш си беше изгорил пръстите.

Тогава започна да вали. Изглеждаше подходящ момент да се шмугна в някой бар.

Щях да прекарам нощта на няколко километра оттук, в Контрексевил. Това е град, който подобно на Вител е почти напълно посветен на ползата от пиенето на местната минерална вода, и настроението на мястото е подobaващо трезво. Слънцето се показва отново и от кафенето видях няколко двойки излезли на вечерна разходка, въоръжени с чадъри за всеки случай. Те пристъпваха бавно и внимателно по мокрия тротоар. Улиците бяха чисти, дърветата — подкастрени. Удивително за Франция нямаше нито един от обичайните примери за творческо паркиране — нямаше коли, кацнали на тротоара, нито пък напъхани в малките преки. Спретнат, тих, подреден град, Контрексевил е идеалният декор за посетители, които не са дошли за игри и закачки, а за сериозната задача да промият вътрешностите си с възстановителните води.

По-късно в ресторанта на хотела станах свидетел на гледка, която не се вижда често. Всъщност беше необикновена гледка: няколко десетки френски двойки седнали да вечерят без нито една бутилка вино. Вода, навсякъде вода (с изключение на моята маса). Напомняше ми за Калифорния.

Денят на панаира започна с хубава топла утрин. По улиците нямаше никакво движение, с изключение на една котка, която се промъкваше към вкъщи след безсрамна нощ навън. Останалата част от

Контрексевил беше още по леглата. Явно пиенето на голямо количество вода е изморителна работа. Когато спрях в следващото село да пия кафе в едно сънено кафене, беше истинско облекчение да стоя на бара до мъж, който се наслаждаваше на дебело парче наденица с багета и чаша червено вино за закуска. Почувствах, че отново съм във Франция.

Пристигнах в Мартини и установих, че селцето се е преобразило за една нощ. Дългата права улица „Л'Абе Тибо“ бе претърпана със сергии, в които дънеше музика и кипеше живот. Зад тях се виждаха няколко примера за френския гений да напъхаш много голям камион в много малко пространство и от тези камиони се разтоварваха всякакъв вид изкушения: люти наденички, посипани със захар гофрети, клетки с пилета, зайци за развъждане с внушителни писмени препоръки, патици, кокошки, пъдпъдъци, токачки. Три кози се блъскаха една в друга в тясна кошара, а обезумелите им светли очи фиксираха с копнеж дразнещото изкушение от множество градински растения, изложени съвсем близо до тях, на съседната сергия. Предлагаха се комплекти от безболезнени бижута за лице — обици за нос, украшения за език и накити за уши, които можеха да бъдат просто залепени, вместо да се прикрепват с хирургическа намеса. Имаше име, което не бях виждал преди на модната сцена — „Никсън Трипъл Форс Джийнс“. (Дали е далеч появата на „Клинтън екзекютив привилидж спортсуеър“?) И множество матраци в ярки цветове, натрупани на високи купчини и блестящи на слънцето.

Това ме озадачи. Не можех да си представя какво правят тук. Защо човек с акъла си ще дойде на панаир на охлювите, за да си купи матрак? Дори да предположим, че го направи, как ще си го отнесе вкъщи? Още по-озадачаващо беше, че търговците на матраци — имаше няколко конкуренти — привличаха значителен интерес. Групички хора оглеждаха матраците, от време на време се навеждаха да ги смушкат, сякаш се опитваха да събудят спящи животни. Посмелите се преставаха да седнат и да се друснат пробно. Една жена дори се бе излегнала, до гърдите си стискаше кошницата си за пазар, а продавачът напяваше в ухото ѝ: „Десет години сладки сънища. Абсолютно гарантирано“. За тези, които не можеха да бъдат спечелени с обещанието за сладки сънища, друг търговец бе изложил жива примамка под формата на полегнала блондинка, облечена в

прилепнали черни дрехи. Наобиколилата я тълпа се състоеше предимно от мъже, при това доста срамежливи. Тук нямаше мушкане и пробно друсане.

Музиката се превръщаше в оглушителна битка: традиционна акордеонна шумотевица, долитаща от една сергия, срещу хитовете на АВВА от друга, със спорадични залпове от барабанене, прогърмяващи от далечния край на улицата. В малка градина зад една от сергиите възрастна дама седеше на тръстиков стол, почукваше с бастуна си и поклащаше глава в такт с ритъма с лека усмивка на устните, а обувият ѝ в чехъл крак потрепваше. Изглежда, познаваше всеки минувач. Всъщност като че ли всеки познаваше всеки, хората спираха да си побъбрят, да се потушат по гърба, да се щипнат по бузата. Приличаше повече на среща на огромна фамилия, отколкото на обществен празник.

Оставих матраците зад гърба си и се озовах пред пасторална въртележка, която можеше да се е взела директно от Средновековието. Четири малки понита, не по-големи от догове, потропваха в хрисими, търпеливи кръгове, всяко с леко уплашено дете, стиснало поводите, гривата, или в един от случаите — многострадално ухо. Безразлични към шума, жегата и ескорта си от мухи, понитата изглеждаха погълнати от мислите си, като угрижени пътници в метрото на път за работа.

Когато най-после зърнах мадам Жерар в тълпата, по усмивката ѝ разбрах, че проблемите от вчерашния ден са били разрешени. Представи ме на майка си и двете ме повлякоха към края на улицата, за да проследя официалната церемония по откриването до най-малките подробности. Беше важно, обясниха ми те, да видя срязването на панделката и събирането на духовия оркестър, съставен от най-изтъкнатите музиканти на Мартини. И те бяха там, облечени в най-хубавите си дрехи, с островърхи шапки, небесносини сака и бели панталони. Почти скрит в гората от крака стоеше най-малкият тромпетист на Франция — момче, което едва стигаше до кръста на барабанчика, а развълнуваното му лице беше с няколко размера по-малко от островърхата му шапка. Бях убеден, че ще се плъзне по ушите му в момента, в който нададе първото си енергично изсвирване.

Майката на мадам Жерар ме сръга. Внимание! Кметът пристига с антуража си.

Бяха интересни обекти за изучаване на шиваческите стилове. Кметът, издоканан в костюм с вратовръзка, Мис Черупка и нейните две подгласнички с бели проблясъци на плът, подаващи се над прилепнали джинси с ниски талии, и клоун на име Пипо, който засенчваше всички с облеклото си от ярки карирани панталони, карирана раничка и лъскави червени обувки, които перфектно се съчетаваха с лъскавия му червен нос. Той се разкършваше с няколко предварителни подскока, когато фанфарите на оркестъра избухнаха в ушите ми, заглушавайки хитовете на АВВА, и кметът пристъпи напред да среже традиционната трицветна панделка, опъната през улицата.

Оркестърът бързо превключи на военен рефрен — марша на охлювите — и ние се отправихме нагоре по улицата. Начело беше Пипо, който подскачаше сякаш ще му изхвъркне сърцето, следван от оркестъра, той пък от кмета и неговия антураж, следвани от майката на мадам Жерар и от мен. Възрастната дама естествено познаваше всички. Това ни забави малко и дори спряхме напълно в момента, когато се наложи да убеди собствената си майка да напусне градината си и да се присъедини към парада.

Наближаваше обяд и топлината от сутринта бе преминала в жегата. Докато напредвахме по улицата със скоростта на коремоного, установих, че проявявам повече от мимолетен интерес към сумрачните, прохладни помещения зад сергиите — салони, украсени със знамена с картинки на усмихнати охлюви и тази вечно приканваща дума, *dégustation*. В мрачината различавах фигури, които държаха чаши. Те ми напомниха за мисията ми — да опитам едни от най-превъзходните охлюви във Франция. Дългът ме зовеше и беше време да се захвана за работа.

Процесията приключи в края на улицата с финален оглушителен рев на духовите инструменти и тропот на барабаните. Проправяйки си път назад, минах през ухаен бриз, полъх топъл въздух с аромат на чесън, и носът ми ме отведе в една от залите за дегустация. Вероятно някога това е било конюшня, но сега бе преобразувана в семпъл ресторант с бар — стените бяха варосани, черният теракотен под — излъскан, имаше дълги дървени маси със скамейки и временна кухня, устроена в ниша в задната част. Менюто бе надраскано на черна дъска: човек можеше да поръча охлюви, охлюви или охлюви, приготвени по негово предпочитание, със или без пържени картофи. Имаше гевюрц

траминер, охладен и ароматен, който можеше да се пие на чаша, на гарафа и вероятно на бъчва. Не можех да си представя по-приятна работна среда.

Едно голямо предимство на дългите маси и съвместното ядене е сприяеляването по необходимост. Можеш да седнеш сам, но уединението ти няма да продължи по-дълго от времето, необходимо, за да кажеш *bonjour*. И следвайки познатия модел, след като признах, че изгарям от желание да получа напътствия и съвети, веднага се намери кой с радост да ми се притече на помощ.

Заех мястото си срещу набит мъж на средна възраст със сплескана шапка, износена риза и лице, обрулено и калено от времето. Той ми кимна приятелски и попита дали съм сам. Не само че съм сам, отвърнах аз, но съм и англичанин.

— А, нима?

Обясни ми, че никога преди не е срещал англичанин, и мълчаливо изучава тази новост в продължение на няколко секунди с лек израз на изненада. Не знам какво очакваше — може би футболен хулиган или пък майор Томпсън с бомбето му — но изглежда, това, което видя, му вдъхна увереност. Подаде ми ръка и се представи като Етиен Морен, след което се облегна и отпи от чашата си с вино.

— Обичате ли охлюви?

— Мисля, че да — отвърнах аз, — но не ям много често. Не знам нищо за тях.

— Започнете с една дузина само с чесън и масло — посъветва ме той, след което погледна към купчината празни черупки пред себе си. — Аз също съм готов за още една серия — заяви той и се обърна към сервитьора. — Младежо! Тук един англичанин умира от глад.

Поръча по една дузина за двама ни и голяма гарафа гевюрц, както го нарече.

Непосредствено до нас седеше млада двойка в напреднала романтична фаза. Те се опитваха да постигнат невъзможното — едновременно да извлекат месото от горещите черупки, да се гледат един друг в очите и да се държат за ръце, без да обръщат внимание на всичко, което ги заобикаля. Нямаше да са ми от голяма полза в моето търсене на познание. Обърнах се към новия си другар и го помолих да ми каже какво трябва да знам за охлювите.



Беше идеална ситуация: французин говори, ти слушаш. Но за разлика от неговите сънародници ти не спориш с него. Това е огромно социално предимство и на теб се гледа с известна доза симпатия. Разбира се, ти все пак си чужденец, но такъв, чието сърце и стомах са на правилното място, готов да седне в краката на учител и да научи повече за изтънчените теми. Естествено той е очарован, че може да сподели висшето си познание и да изложи възгледите, сентенциите, предразсъдъците и анекдотите си пред публика, която ще ги оцени.

Преди Морен да успее да направи нещо повече от това да си прочисти гърлото и да си подреди мислите, сервитьорът пристигна. Между нас бяха сложени, кошничка с хляб и запотена гарафа, пред всеки се появи по чиния с охлюви и бе изречена благословията *bon appétit*. Практическото обучение можеше да започне. Част първа: как се яде охлюв.

Бяхме в непретенциозно заведение. Чинията ми представляваше правоъгълник от алуминиево фолио, белязано с дузина недълбоки вдлъбнатини. Охлювите бяха наместени във всяка от вдлъбнатините и усещах топлината, надигаща се от черупките им. Хартиена салфетка и дървена клечка за зъби завършваха декора.

Уханието беше великолепно и аз умирах от глад, но първият ми опит да хвана черупка завърши с неуспех и изгорени пръсти. Оборудването не включваше комплект от онези миниатюрни щипци, които се предлагат на любителите на охлюви в по-изисканите ресторанти. Погледнах към другаря си, за да проверя как той се справя с проблема, и видях образец на практическа изобретателност, поставена в услуга на стомаха. Морен беше издълбал филия хляб и използваше коричката като щипци, увивайки ги около всяка черупка така, че върховете на пръстите му оставаха изолирани от горещото. С другата ръка, с изящно вдигнато кутре, той се прицелваше с клечката за зъби, забождаше я и измъкваше цвъртящата вътрешност със завъртане на китката. Преди да остави празната черупка, я поднасяше към устата си и изсмукваше остатъците от сока. Всичко изглеждаше ужасно просто.

Опитах се да му подражавам, доколкото мога, и успях да измъкна първия охлюв от черупката му с малки щети по предницата на ризата ми, нанесени от неочаквана струя чесново масло. Погледнах нещото в края на клечката ми — тъмно и сбръчкано парче, което не извикваше

непосредствено желание да го изядеш — и си спомних нещо, което Режис ми бе казал: човек трябва да яде охлюви с носа си, а не с очите. Определено миришат по-добре, отколкото изглеждат.

Вкусът обаче беше още по-добър. Критиците на охлювите, които обикновено се изказват с убеденост, породена от значително невежество, ще ви предупредят да не очаквате нищо повече от агресивен вкус на чесън и парче гума, но те не са яли охлюви в Мартини. Естествено чесънът беше налице, но беше деликатен, маслен и добре балансиран. Нямаше и помен от гумено съпротивление в месото, което беше нежно като първокачествена пържола. Дотук добре. Изпих сока от черупката, попих устата си с парче хляб и се облегнах да слушам Морен.

Той започна с новината, че охлювите са полезни, имат ниско съдържание на мазнини и са богати на азот. Но — и французинът размаха предупредително пръст под носа ми — трябва да се взимат предпазни мерки. Охлювите могат да преживяват на диета, която да вкара човек в болница; те обичат отровната беладона, еднакво отровните гъби и бучиниша. Не само това. Могат да изядат огромни количества от тази смъртоносна салата — еквивалентът на половината от телесното им тегло — за двацет и четири часа.

Това не беше най-удачният момент да чуя тези факти, тъй като почти бях преполовил първата си дузина. Клечката ми със забоден охлюв увисна във въздуха, а Морен се ухили. С тези, обясни ми той, нямаше никаква опасност. Това бяха култивирани охлюви, отгледани в затворен парк, без да се шляят навън, или както той се изрази, да се наслаждават на своя *hwneur vagabonde*<sup>[4]</sup>. Проблемите възникват само с дивите охлюви, които обикалят по полето на воля и пируват с въпросните смъртоносни удоволствия, но дори тези създания могат да станат безопасни и вкусни за ядене. Единственото, което трябва да направиш, е да ги подложиш на пълен глад в продължение на петнайсет дни. В края на постите всеки охлюв се преглежда внимателно за застрашителни признаци, след което се изплаква три пъти в хладка вода, преди черупката му да бъде изчеткана и подготвена за фурната. Това се нарича *toilette des escargots*<sup>[5]</sup>.

Със сигурност, предположих аз, дотогава те съвсем няма да са в най-добрата си форма, дори може да са мъртви. Но не. Охлювът може да живее без храна продължително време и за доказателство Морен ми

разказа историята за някой си мосю Локар. Той поканил гости на пиршество с охлюви, но се озовал с далеч по-голямо количество, отколкото можели да изядат. Домакинът заделил излишните охлюви настрана, за да бъдат изядени по-късно, и по някаква причина, която дори Морен не можеше да обясни, ги сложил на дъното на гардероба си.

Минало време и охлювите били забравени. Чак осемнайсет месеца по-късно Локар потърсил нещо в гардероба си и открил купчината черупки. Вие и аз вероятно бихме ги изхвърлили. Локар като оптимист ги сложил в кофа с вода и за негово учудване те се съживили.

Вдъхновени от тази история за оцеляването противно на логиката, с Морен си поръчахме по още една дузина. Започвах да овладявам чалъма на измъкването на месото със завъртане на клечката за зъби обратно на часовниковата стрелка — доста напомнящо ваденето на тапа от бутилка — но въпреки старателните си усилия да го контролирам, сокът си оставаше проблем. Ризата ми беше цялата опръскана с чесново масло и за тези от вас, които за пръв път се сблъскват с охлюви, мога да кажа, че има само два сигурни начина да опазите дрехите си чисти — голотата или лигавникът.

Вероятно подтикнат от гледката на двойката в съседството, които сега си разменяха дълги, изучаващи целувки между охлювите, Морен зачекна темата за секса. В началото на май, обясни ми той, започва размножителният период, когато фантазията на хермафродита се насочва към мисли за любов. И както всичко останало в живота на охлюва, това не е нещо, с което да се бърза.

Ръката на Морен очерта във въздуха загатнати, но красноречиви интимности и пръстите му потрепнаха и се събраха, докато говореше за „приготовленията“. Те очевидно могат да продължат няколко часа и не се съдържам да не си помисля, че това вероятно се прави, с цел да се даде време на участниците да решат от кой пол са. При всички положения, след като приключат с приготовленията, охлювите се съвкупяват. Един щастлив момент, според Морен. Десетина-петнайсет дни по-късно снасят от шейсет до сто яйца. За оцелелите, продължителността на живота стига до шест-седем години.

Морен направи пауза, за да отпие от виното си, и аз зададох очевидния въпрос — как се решава кой от партньорите хермафродити

е мъжки и кой женски. Телепатия? Миризма? Фазата на Луната? Едва доловими сигнали с рогца? Това в крайна сметка е най-ключовото от приготвянията и ако тук настъпи объркване, то може да съсипе една прекрасна вечер. За нещастие Морен не беше в състояние да отговори с научна точност. *Ils s'arrangent*, беше неговият отговор. Споразумяват се.

Помещението беше приятно прохладно. Навън улицата вреше на следобедната жегата. Убедихме се взаимно да останем вътре и да си разделим още една дузина. Бях започнал да откривам, че охлювите са храна, предизвикваща пристрастяване — човек винаги може да намери място за още. Ядохме *gros blancs*<sup>[6]</sup>, или бургундски охлюви — едни от най-добрите екземпляри сред стотиците разновидности, които могат да бъдат намерени във Франция. Другият е по-малкият, не толкова бляскав сив охлюв, *petit gris*<sup>[7]</sup>, и споменаването му подсети Морен за една отвратителна измама.

Той ми обясни, че в света на охлювите действа криминална сила — *tromperies*, или измамници, които подхлъзват нищо неподозиращия клиент, и сред любимите им номера е да пробутват малкия сив охлюв като неговия по-голям и по-скъп братовчед. Това се постига чрез изобретателна система за рециклиране, при която празните черупки, някога обитавани от бургундски охлюви, се използват повторно. Във всяка широка черупка се слага *petit gris* и се добавя някакъв пълнеж, за да се запълни оставащото пространство. Клиентът плаща за най-голямото и най-доброто, но всъщност го изиграват. Това беше истински скандал. Но на всичкото отгоре, сякаш това не беше достатъчно лошо, човек трябва да е нащрек за заплахата от Изтока, китайската връзка. Лицето на Морен придоби сериозно изражение и той поклати глава при мисълта за мащабността на всичко това. Азиатски мекотели, които се внасят в индустриални количества и се продават като оригинални френски охлюви!

Не за пръв път чувах да обвиняват китайците в престъпни деяния. Машинацията с трюфелите бе предизвикала вълна недоволство, а се говореше и за опити от страна на азиатците да проникнат в пазара на жаби. Разбира се, всички удобно премълчаваха факта, че чуждестранните контрабандисти на трюфели и жаби имат нужда от съдействието на френски партньори. Представете си търговец от Пекин с куфарче за мостри, преливащо от почти истински

трюфели и първокласни жаби от френски тип. Нима ще остане незабелязан, докато се лута по коридорите на френската гастрономия? Съмнявам се, колкото и добре да говори езика.

Но китайската изобретателност не се изчерпваше с трюфелите и жабешките бутчета. Морен си прерови джобовите, намери смачкана изрезка от вестник и ми я подаде през масата.

— Фоа гра — заяви той с глас, натезал от печал. — Сега правят Фоа гра.

Докато французинът се утешаваше с гарафата, аз прочетох статията. Господин Чан и господин У наскоро създали ферма за гъски в областта Хъпу близо до границата с Виетнам. Поразителна ферма с производствен капацитет от над хиляда тона годишно от истинския деликатес — гъши Фоа гра, а не далеч по-разпространения и не толкова скъп патешки. Това според проучванията на журналиста беше почти двойно повече от френското производство в момента.

Приключих с четенето и вдигнах поглед, за да видя Морен, който клатеше глава.

— Е? — зачуди се той, като вдигна и двете си ръце във въздуха и ги стовари на масата с обезкуражено тупване. — Докъде ще стигне всичко това?

Вече бяхме сами на масата. Нашите съседы, влюбените, си бяха тръгнали прилепени един в друг — на път към, както ми се щеше да мисля, някоя купчина матраци, след като вече бяха приключили с приготвянията по време на обяда. Бях изчерпал запаса си от въпроси и Морен показваше признаци на умора, предизвикана от китайското проникване и обилното количество гевюрц. Щеше да си направи сиеста, преди да се завърне към празненството. Сключихме една от онези другарски уговорки след обяд, които са напълно искрени, но рядко се изпълняват — да се срещнем на същото място следващата година за по няколко дузини. Оставих го да намества шапката си, за да се скрие от изгарящото слънце, и поехме в противоположни посоки.

Когато вечерта се прибрах в хотела, извадих от джоба си една черупка, която бях запазил като сувенир, и я измив три пъти съгласно правилната процедура. Подобно на ризата ми от нея също се носеше остатъчна миризма на чесън. Докато гледах черупката, която имаше съвършен дизайн за функцията си на подвижна къща и беше красиво набраздена в карамелени оттенъци, се зачудих кой ли е първият човек,

който е надникнал в такава черупка, видял е живото ѝ съдържание и е решил, че става за ядене. В суров вид охлювите в никакъв случай не предизвикват обилно слюноотделяне. Няма съкрушително апетитна миризма. Цветът и консистенцията им не са по вкуса на всеки. И въпреки това някой смелчага е отхапал от охлюв и е обявил, че става за ядене. Дали е бил подтикнат от бесен глад или от чисто любопитство?

Често приписват на гърците и римляните заслугата за големите гастрономични открития, но може би в този случай е бил праисторически авантюрист от Далечния изток. Може да е било ранно, пробно раздвижване на китайската връзка. Някой благороден предшественик на господин Чан или господин У, който е опитал първата сочна дузина някъде в богатите на охлюви поля на крайбрежен Китай, открил е, че са изумително вкусни, и е предусетил възможността за износ: *escargots de Shanghai*<sup>[8]</sup>, за предпочитане придружени с бутилка розе „Великата китайска стена“. Уви, никога няма да разберем.

---

[1] „Ядливи охлюв“ (фр.). — Бел.прев. ↑

[2] Охлюви в бургундски сос, в сос от жълтък, масло и оцет, по провансалски, по испански, пълнени (фр.). — Бел.прев. ↑

[3] Много драматично (фр.). — Бел.прев. ↑

[4] Скитнишки нрав (фр.). — Бел.прев. ↑

[5] Тоалет на охлюви (фр.). — Бел.прев. ↑

[6] Големи бели (фр.). — Бел.прев. ↑

[7] Малък сив (фр.). — Бел.прев. ↑

[8] Шанхайски охлюви (фр.). — Бел.прев. ↑

## ДА СЕ СЪБЛЕЧЕШ ЗА ОБЯД

Преди много, много години, когато богатите безделници разполагали с достатъчно време и прислуга, е било обичайно да се преобличаш за коктейл и вечеря след цял ден занимания на открито. „Хайде да разкараме тези мокри дрехи и да се потопим в сухо мартини“, както казва Робърт Бенчли<sup>[1]</sup>.

И така влажните костюми от туид, мръсните панталони за риболов, калните голф панталони, саката за езда, миришещи на обор — всичко това се заменяло с вечерно облекло, изчистено от петната супа от предната вечер и приготвено за обличане от камериера.

С течение на времето този елитен ритуал привлякъл вниманието на собствениците на ресторанти, които били наясно тогава, както и сега, с търговските ползи от примамването на богати апетити. Техният отговор — вероятно опит да накарат висшите класи да се чувстват у дома, дори когато излизат навън — бил изобретяването на ресторантския протокол за официално облекло. Било постановено, че един мъж няма да бъде допуснат да се наслаждава на храна на публично място, ако не е порядъчно спретнат и пременен, тоест с костюм и вратовръзка, подрязани нокти на ръцете и чисти обувки.

Минавало време и изискванията били поразхлабени, макар и не навсякъде. Както всички знаем, много от съвременните постни и скъпи ресторанти продължават да настояват техните клиенти от мъжки пол да са със сако и вратовръзка. Но не и, забелязал съм, във Франция. Тук, в най-модната страна, дрехите, с които са облечени клиентите дори и в най-добрите ресторанти, често удивяват чуждестранния посетител със своята небрежност. Прочути заведения, които заслужено блестят със звезди и в които можеш да очакваш, че клиентите са облечени поне толкова официално, колкото младшите сервитьори, не биха си и помислили да ви върнат, ако по случайност се появите без вратовръзка. Що се отнася до унизителната практика да ви допускат да влезете, ако се съгласите да вземете вратовръзка под наем — обикновено мазна реликва, подобрена от колекцията непотребни вратовръзки на

управителя — това е нещо, което никога няма да ви се случи в добър френски ресторант.

Но никъде във Франция кодът на облеклото не е бил приспособен — или всъщност отхвърлен напълно — с такава поразителна невъздържаност, както в „Клуб 55“, ресторант на плажа Памплон, няколко километра южно от Сен Тропе.

През годините съм чувал много отзиви за това място — всичките добри. Очарователно заведение, казваха всички, където можеш да ядеш проста храна и да наблюдаваш лодките в морето. Звучеше превъзходно. Но беше далеч от вкъщи и мисълта за летния трафик по крайбрежието — често плътна, пулсираща върволица от Марсилия до Монако — винаги ни отказваше със съпругата ми. Докато една гореща сутрин през юли не се обади дългът в лицето на нашия приятел Бруно. Дватама със съпругата му Жанин живеят в хълмовете зад Сен Тропе и споделят любовта ми към разточителните обяди.

Бруно започна телефонното си обаждане на литературна вълна.

— Още ли се преструваш, че пишеш? — попита той. — Какво е този път?

Обясних му, че правя проучване за книга, която ще включва разкази за панаири и празници, свързани с яденето и пиенето — колкото по-необичайни, толкова по-добре. Жаби, казах аз, и трюфели. Кървавица, охлюви, шкембе. Такива неща.

— А — въздъхна той, — празници. Е, ами тук има един добър, стига да нямаш нищо против малко гола плът. *Fête des nanas*<sup>[2]</sup>.

— Имаш предвид...

— Момичета, приятелю, момичета. Мацки на всякаква възраст, много от които нямат почти нищо върху себе си. Великолепна гледка в слънчев ден. По-добре да дойдеш скоро, преди времето да захладнее и да се облекат.

Някак си не звучеше като събитие, което заема официално място в пътеводителите или календарите на културните мероприятия, но си струваше да се посети. Познавам Бруно от много години и преценката му по тези въпроси е безпогрешна.

— Къде се случва? — поинтересувах се аз.

— В „Клуб 55“, всеки ден, освен когато вали. Мисля, че момичетата не обичат да си мокрят слънчевите очила. Наистина трябва



да дойдеш и да направиш малко проучване. Никога толкова много не са били облечени в толкова малко. Храната също е добра.

По-късно този месец, докато колата ни пълзеше зад каравана по пътя, извиващ се от Ла Гард-Френе към брега, се чудех как едно заведение може не само да оцелее, но и да остане на мода в продължение на няколко десетилетия. Според кратката история, представена ми от Бруно, „Клуб 55“ е нещо като дядо на ресторантите на Ривиерата.

Създаден е през 1955 г. от Женевиер и Бернар дьо Колмон, чиито предишни претенции за слава са в областта на пионерството — те са първите французи, спуснали се с кану по река Колорадо през Големия каньон. При завръщането си във Франция купили имот на плажа Памплон. В онези дни Сен Тропе бил рибарско селце с две кафенета, а „Клуб 55“ — колиба, в която се сервирали сардини на скара на приятели и познати на семейство Дьо Колмон. (Непознатите, които не им допадали, били връщани с обяснението, че това е частен клуб.) Мадам била изкусен готвач, така че менюто се разраснало и ресторантът процъфтявал, привличайки клиента, която обича прясната риба на скара с бутилка истинско розе, а в добавка към това — удоволствието да ядеш свободен от бремето на прекалено многото дрехи.

Но през 1956 г. дошли Брижит Бардо, Роже Вадим и филмът, който коренно променил Сен Тропе. Вадим снимал там „И бог създаде жената“ и работел с екип, който, като се има предвид, че бил съставен от французи, би се разбунтувал, ако не го хранят както подобава. Дали мадам Дьо Колмон можела да осигурява обяд всеки ден? Можела. Славата на ресторанта се разнесла и светът започнал да идва тук. В средата на осемдесетте години синът на Женевиер, Патрис, поел управлението и оттогава той и неговият персонал всяко лято се скъсват от работа.

По време на моето посещение „Клуб 55“ караше четиресет и петата си година, сериозна възраст за всеки ресторант, и почти чудо предвид местоположението му и естеството на клиентелата. Южна Франция като цяло, и по-конкретно хипершикозният район около Сен Тропе, не са никак благодатни за достопочтени институции с традиции. Разбира се, има ги възрастните мъже, които играят петанк пред Коломб д'Ор, кралската фамилия в Монако и казиното в Монте

Карло, но това са изключения. Промяната е далеч по-обичайна — бутици, ресторанти, хотели и нощни клубове преминават от едни ръце в други и често сменят имената си след няколко усиления, но доходоносни години.

И кой може да вини изтощените и съсипани собственици за това, че продават? Техните клиенти, тълпата, която се струпва на брега всеки сезон, не са най-симпатичните и възпитани хора. Всъщност, ако вярвате на половината от това, което чувате, повечето от тях са чудовища. Това важи за всички националности, макар да казват, че сега руснаците се съревновават с немците, британците и дори парижаните за титлата на най-малко обичани посетители на Ривиерата.

— Не е, заради това че в наши дни руснаците имат неприлично много пари — обясни ми един собственик на бар. — Никой няма нищо против. Но винаги изглеждат адски нещастни. И след известно време се напиват и заплакват. Сигурно генът им е такъв.

Но ми се струва, че сълзливото поведение в баровете е малък недостатък в сравнение с някои други пороци, присъщи на посетителите, любители на забавленията. Арогантност, скъперничество, нетърпеливост, несъобразяване, грубиянство, мамене при уреждане на сметките, дребни кражби (пепелници, кърпи, съдове, хавлии), чистене на обувките в завесите на хотела — всичко това и по-лоши неща превръщат управлението на рай на гостоприемството на Лазурния бряг в тежко изпитание за търпението и сдържаността. И въпреки всичко, ето го „Клуб 55“, който още е там след всичките тези години.

Когато свиеш по тесния песъчлив път към зоната зад ресторанта, можеш да решиш, че не си разчел правилно картата и си се озовал в Калифорния, духовния дом на служителите, паркиращи коли. Млади мъже имат грижата да ти спестят усилието да намериш място за колата си. Облечени в модерни къси панталони, с огледални очила и най-съвършения, равномерен и лъскав тен, те наместват колите с шумно безгрижие. На нашето старо пежо бе отредено място в задната част на паркинга, за да не загрозява гледката на предната редица, където играчки на стойност няколкостотин хиляди долара — ягуари, поршета и мерцедеси — се пържеха на слънцето.

Ресторантът все още беше наполовина празен, но заварихме Жанин и Бруно, които вече се бяха настанили, а на масата се мъдреше

ледарка, в която се охлаждаше вино. Беше един часът — рано за истинския екшън, обясни Бруно, но беше важно да сме се настанили добре, преди да заприихдат дамите. *Les papas* очевидно предпочитат да обядват малко по-късно и нямаше да се появят преди два. Така че имахме време да огледаме обстановката.

Първото, което ме впечатли, бе светлината — красива дифузна слънчева светлина, която се процеждаше през избелели тенти, опънати по варосани дървени греди. Тя се отразяваше от бледосините покривки на масите, като по този начин упражняваше много ласкателен ефект върху лицата на хората около нас. Всички те изглеждаха невъобразимо здрави. Сервитьори и сервитьорки в колосани бели дрехи раздаваха менюта и охлаждаха бутилки. Отвъд няколкото спрели растежа си, но здраво вкопчени в земята дървета, пуснали корени сред теракотените плочки между масите, се виждаха яркият тъмносин отблясък на Средиземно море и очертанията на огромна трипалубна моторна яхта, несъмнено с много бляскави пътници на борда. Дотук добре.

Патрис спря на нашата маса да поздрави Жанин и Бруно и да хвърли професионален поглед на нивото на виното в чашите ни. Дружелюбен, земен, спокоен и надарен със забележителна памет за имена и лица, той трябва да е видял цялата колекция от образи на Лазурния бряг, които идват и си отиват през годините — филмови звезди и политици, финансисти, търговци на оръжие, избягали диктатори, извънбрачни двойки, изпаднали аристократи, модели и фотографи, актуални за момента, жигола и дами със съмнителна репутация. Рано или късно те всички се отбиват в „Клуб 55“, за да видят и да бъдат видени, като понякога се крият показно зад твърде големи слънчеви очила.

Патрис ни пожела *bon appétit* и продължи с проверката на масите и наглеждането на персонала, като постоянно държеше под око входа за новодошли и не преставаше да се усмихва. Зачудих се как успява да остане очарователен седем дни в седмицата през дълъг сезон, който неизбежно предполага някои наистина отвратителни клиенти.

— Тайната е — обясни ми Бруно, — че е само веднъж на ден, защото те работят единствено на обяд — той ми се ухили над менюто си. — Но имай предвид, че с повечко късмет обядът може да продължи до шест часа. Какво ще поръчате? По-добре да се заемем с храната, преди да нахлуе тълпата.

Поръчахме зелена салата, миди и пържена риба; разляхме по още вино. Междувременно забелязахме на плажа двама мъже с мобилни телефони, които зяпаха към трипалубната яхта.

— Телохранители — отбеляза Бруно. — От половин час се мотаят тук, проверяват дали в салатата не се крият похитители.

Наблюдавахме как от яхтата се отдалечава моторница и във водата зад нея остава дълга бяла крива. Успях да различа застанал на кърмата мъж с ръка, опряна до ухото. Какво са правели телохранителите при такива обстоятелства, преди всички да се снабдят с мобилни телефони — дали са размахвали цветни знаменца?

Обърнах се към Жанин.

— Ето ги и момичетата.

Тя поклати русата си глава и издаде онези малки, чести цъкащи звуци с език, които французите обичат да използват, когато излагаш мнение, с което не са съгласни.

— Ще извадите късмет — заяви тя. — С трима телохранители е далеч по-вероятно да са внуците на Елцин.

Които и да бяха, беше очевидно, че са много високопоставени хора и целият ресторант наблюдаваше как единият телохранител превежда своите безценни подопечни до маса недалеч от нас. Уви, въпреки надеждите да се сдобием с екзотични или известни съседи те се оказаха съвършено нормално (макар и ненормално богато) американско семейство, накипнено с бейзболни шапки. Двама охранители останаха на плажа, за да осуетят евентуалните опити на плажуващи по монокини да предприемат внезапна атака. Третият застана на пост до стената зад нас, като намести черната си чанта през кръста, докато седеше. Сигурен бях, че там, заедно с телефона, са скрити един или друг вид оръжия — няколко шокови гранати, малка „Узи“ — и не можех да не забележа, че нашата маса ще попадне директно на огневата линия, ако ситуацията придобие неприятен обрат и някой предприеме застрашителни действия срещу бейзболните шапки.

Скоро мислите ми за смърт под кръстосан огън бяха прекъснати от Жанин, която ме сбута.

— *Voilà. Les mimis arrivent.*<sup>[3]</sup>

Бяха три, на средна възраст около двацет, и се олюляваха между масите на обувките си с платформи, които бяха хитът на сезона.

Техният загар беше бляскав и траен — невъзможно е да го постигнеш за една нормална ваканция — от вида, който изисква много седмици упорито мазане и печене на слънце. Човек би си помислил, че дори участъците между пръстите на краката им са със същия тъмно карамелов цвят като дългите им крака, вдлъбнатите кореми и щръкналите бюстове. Всички бяха направили един и същ опит да спазят някакво благоприличие, като бяха увили ефирни, ярко оцветени парео около бедрата си. Но по някаква необикновена случайност те се бяха намокрили по пътя до ресторанта и прилепваха като втора кожа към всяка цепнатина и заобленост, която се предполагаше, че трябва да прикриват.

— Видя ли момичето отзад? — попита ме Бруно. — Кълна се, че слънчевите ѝ очила са по-големи от горнището на банския — той погледна към входа. — Чудя се къде са портфейлите им.

Всъщност девичето трио се справяше с един-единствен придружител — по-възрастен, жилав мъж с прошарени косми, подаващи се от разкопчаната му риза. Той се настани сред момичетата и нареди на масата вещите, които щяха да са му от първа необходимост по време на обяда — цигари, златна запалка и мобилен телефон — преди да се протегне да ощице по бузата едно от момичетата.

Жанин изсумтя.

— Чичо им, разбира се.

Трябва да си френцужка, за да разпознаеш тези далечни семейни връзки.

По това време вече имаше постоянен приток от новодошли, които обхождаха масите, за да поздравят отдавна загубени познати, някои от които не бяха виждали от снощната си вечеря. Въздухът се огласяше от чуруликалия на радостна изненада — *Tiens! C'est toi!*<sup>[4]</sup> — и влажното премляскване на задължителните целувки, фестивалът на мадамите набираше скорост и човек можеше да различи две поколения по избора им на облекло. За младите: оскъдни бикини (бейзболни шапки по желание), къси панталонки на ръба на благоприличието, разкриващи долната извивка на дупето, и тениски, носени като рокли. В сравнение с тях по-зрелите дами бяха направо дискретни: саронги, копринени ризи, прозрачни панталони — в някои случаи твърде прозрачни — дълбоко деколте и набиващи се на очи бижута. Имаше и някои интересни образци на изкуството на пластичната хирургия и

бяхме късметлии, че разполагаме с експерт, който да ни осветли за по-деликатните му измерения.

Жанин, при все че тя самата не се бе подлагала на тази процедура, твърди, че може да забележи лифтинг от двајсет крачки. Само преди няколко дни била на вечеря, на която трима от гостите, един от тях мъж, били образци на авторския лифтинг, както тя го нарече. Всичките три операции, убедена бе тя, са били извършени от един и същ хирург.

Зачудих се дали той подписва работите си. И ако да, то къде? И как? Клеймо под лявата гърда? Монограм зад едното ухо? Или пък дори истински подпис някъде по пухкавите части на бедрото? При положение че в наши дни запазените марки са толкова популярни, не бих се изненадал. Но очевидно не е нещо чак толкова недодялано, по-скоро става въпрос за индивидуален почерк, доста подобен на характерния за някой дизайнер силует на дрехата. Козметичната хирургия има своите „Диор“ и „Шанел“ и когато се сблъска с подозрително опъната и издялана челюст или изкусно повдигнат бюст, окото на познавача често може да разпознае кой ги е направил.

При някои жени поривът да подобряват природата се превръща в хоби за цял живот и процесът, започнал с минимални корекции тук-там около клепачите, се прехвърля надолу, докато накрая остава съвсем малко от оригиналния вид на тялото. Жанин ни разказа за една легендарна посетителка на Лазурния бряг, идваща всяко лято (зимите си прекарва под ножа и във възстановяване след операциите), която имала толкова много лифтинги и на толкова много места, че когато се усмихвала, се виждало как кожата на глезените ѝ се опъва и помръдва нагоре.

— Още една, която е попрекалила — отбеляза Жанин, кимвайки по посока на жена на определена възраст, която бе спряла да побъбри с някакви приятели на път към масата си. — Само я наблюдавайте, когато вдигне ръцете си.

Проследих как жената вдига ръце, за да пъхне няколко кичура коса зад ушите си.

— Видяхте ли? Гърдите ѝ не мърдат. Закотвени са като копчета на жилетка.

Не мисля, че някога бих забелязал. Но след като веднъж ми бе посочено, установих, че гледката е завладяваща и трябваше да се

насиля да отклоня поглед.

— Ужасно е — признах на Бруно. — Не мога да спра да зяпам. Той сви рамене.

— Защо според теб го е направила? Никой не идва тук, за да остане незабелязан. Това е шоу. Телата са тук, за да бъдат видени.

След това ни разказа случка, която потвърждаваше думите му.

Очарователна и щедро надарена млада дама установила в хода на особено разгорещен разговор, че едната ѝ гърда се е измъкнала от горнището на банския. Можела доста лесно и незабелязано да я напъха обратно, но вместо това надала пронизително „О, ла, ла!“ Това, разбира се, предизвикало желаниен ефект, привличайки вниманието на всички от съседните маси. Те се насладиха на гледката на младата жена, която очевидно срещала сериозни затруднения — *crise de sein*<sup>[5]</sup> — да накара игривата си гърда да се върне обратно в горнището, от което се била измъкнала. Един от наблюдаващите мъже, изпълнен със съчувствие към проблема ѝ, бил чут да се провиква: „Сервитър, донесете на дамата две големи лъжици.“ След това добавил загрижено: „И бъдете така добър — гледайте да са топли, става ли?“

На хартия историята изглежда крайно невероятно. И въпреки това, когато си заобиколен от подобно изложение на почти пълна голота, както бяхме ние, е достатъчно лесно да си представиш, че се е случила. Никой, или поне никоя от жените не бе облечена така, че да избегне да бъде забелязана. Неизбежно, имаше един-два случая, в които оптимизмът бе взел връх над възрастта и желанието да се предизвика зашеметяващ ефект беше зле преценено. Банският костюм с леопардова щампа, съчетан с черна мрежеста минипола, беше единият пример; чифт прозрачни шорти с цветни мотиви беше другият. И двата тоалета бяха облечени от жени, които отдавна бяха преминали разцвета на младостта си, и когато ги наблюдаваш от седнало положение — виждайки неволното тресене на плътта, докато минават — няма как да не се сетиш за стария враг, гравитацията. Но, както често се случва с французойките, тези двете бяха отказали да приемат, че времето минава. В сърцата си те бяха звездите на плажа, убедени във вечната си и непреходна съблазнителност и се бяха облекли подобаващо.

Набиваше се на очи, че докато всички жени бяха положили усилия да изглеждат добре в този ден, техните кавалери не си бяха

направили труда. Мъжете в по-голямата си част не бяха красива гледка. Някои от тях — предполагам, че това бяха индустриални магнати в почивка — нямаше да се класират с вида си дори за работа като миячи на чинии, да не говорим за сервитьори. Изглеждаха така, сякаш са спали с намачканите си шорти и мърляви ризи. Косите им бяха провиснали и несресани. Излъчваха занемареност — но самодоволна занемареност, сякаш искаха да кажат на света, че са достатъчно важни, за да не ги е грижа за външния им вид. Не бяха достойни за дамите си.

Стандартът се подобри към три часа с наплива на по-възрастни господа и техните придружителки. Дрехите им за яхтинг имаха произведяла морска елегантност, приятно впечатление правеше и отсъствието на емблеми и украси, заради които много от днешните мореплаватели изглеждат сякаш са опаковани за подарък. Още по-впечатляващо бе, че новодошлите бяха пристигнали от яхтите си съвсем сами, без помощта на телохранители, и не изглеждаше да имат мобилни телефони. Излъчваха полъх на носталгия и човек можеше да си представи, че току-що са излезли от парти в дома на Сара и Джералд Мърфи през 20-те години и са оставили Скот Фицджералд и Хемингуей да пият и да си разменят нападки.

Нашият сервитьор, млад мъж с дарбата да предвижда винена криза, сложи пълна бутилка в ледарката и попита дали бихме желали горски ягоди след сиренето. Отклонихме вниманието си от хората и се оставихме да бъдем разсеяни от храната.

За да бъде истински успешна, плажната кухня трябва да е непретенциозна, свежа и семпла. Една пясъчна кухня не е подходящо място за шеф-готвач, който обича да дави рибата си в сосове или да прекъсва менюто с билкови сорбета и увити в тесто хапки. Всичко това може да е прекрасно в тежките ресторанти, но не и тук. Докато седиш с боси крака, ритнал обувките си под масата, трябва да можеш да вкусиш морето, не само да го гледаш. Назад към природата, дори паркингът да е претъпкан с мазератита.

Простотата и пресните продукти са част от формулата на „Клуб 55“ и те очевидно са две от причините за неговия траен успех. Рибата, зеленчуците и салатите са такива, каквито трябва да бъдат — достатъчно пресни, за да се представят самостоятелно, без помощта на твърде ентусиазирано овкусяване. А пържените картофи имат приятната текстура, която се получава след две потапяния в гореща



мазнина — първото, за да се сготви вътрешността, а второто за хрупкавата външна обвивка. Всеки, който търси добър обяд, няма да остане разочарован.

Но добрият обяд — все пак просто храна — е бонус, само част от преживяването. Яденето приключи, но поръчахме ударна доза еспreso, за да се помотае още, и вече нищо не отклоняваше вниманието ни от следобедното вълнение, което настъпи около нас.

Мъж на средна възраст с джинси, яркочервени очила и каска в ръка си проправи път през тълпата с леко тревожно изражение, все едно велосипедът му се е отклонил от пътя без него. На две маси от нас бъдеща папа, много млада, много красива, много отегчена седеше с родителите си и упражняваше сексапилното си изражение върху минаващите сервитьори. Кучета, не по-големи от дамски чанти, бяха вдигани в скутовете и получаваха бадемови бисквити. Беше четири часът и останалият свят работеше — мисъл, която допринасяше за приятната атмосфера на упадъчност, възцарила се в ресторанта.

Гастролиращите по масите възобновиха обиколките си, но не със същата пъргавина, която демонстрираха по-рано. Отпуснати след обяда, те се носеха към другите маси, настаняваха се на тях и се впускаха в продължителни дискусии на тема какво да правят с остатъка от следобеда. Но явно дори и нехаещите за света безделници имаха своите проблеми. Подслушвайки, разбрахме, че водните ски смущават храносмилането, а припичането на слънце не е препоръчително за кожата. (Тази забележка прозвуча странно, защото идваше от устата на *timi* с какаов тен.) За късмет на тези, които се нуждаят от нещо, за да запълнят дългите часове между обяд и вечеря, до момента не е установено пазаруването да крие сериозни опасности за здравето. А „Клуб 55“ предвидливо е подсигурил собствен бутик, съвсем наблизо надолу по плажа. Решихме да му хвърлим едно око.

По един изключително небрежен начин пътешествието от около сто метра от ресторанта до бутика е модел за находчив дизайн и сложна търговска психология. Според мен се основава на схващането, че повечето мъже ненавиждат да пазаруват женски дрехи. Нямаат влечението и способността за това, а и са лишени от издръжливост. Лесно губят интерес, потискат се и накрая измъкват своите съпротивляващи се половинки, като оставят магазина само частично плячкосан. Това недоходоносно положение — прекъсване на покупката

— е било предвидено от хората в „Клуб 55“, които са спретнали две зони за почивка по пътя до бутика, където изпълнените с неохота, но полезни от време на време аксесоари от мъжки пол могат да се отпуснат и да се наслаждават на гледката.

Първата спирка е бар, идеално разположен, за да съблазни онези, които са забравили диджестива след обяд. Облеклото изглежда още по-оскъдно, отколкото в ресторанта, банските са по-изрязани, макар че това може да се дължи на обстоятелството, че телата вече не са скрити от ресторантските маси и се виждат напълно. При всички положения пазаруващите дами могат да паркират половинките си тук, сигурни, че поне за половин час те ще бъдат приятно забавлявани.

Няколко метра по-надолу има открита зона за сядане с дълги дивани с изглед към морето. В онзи ден тя бе почти изцяло заета от мъже, които нямаха нито секунда за губене в преследването на печалби и ръководенето на бизнеса си. Безразлични към прелестите на природата, разкриващи се пред тях (някои от които бяха само по пласт плажно олио), мъжете мучаха указания на някакви далечни офиси, на капитаните на яхтите си, брокерите си, агентите си по недвижими имоти. Има нещо в мобилните телефони — предстои ми да открива какво точно — което подтиква разговарящите да повишават глас, така че всички наоколо са принудени да чуят подробности от личните им разговори. Това е станало почти неизбежна напасть и с нетърпение очаквам деня, когато пристрастените към мобилните телефони, също като пушачите, ще бъдат събрани накуп и прогонени в изгнание. За предпочитане в звукоизолирана стая.

За разлика от шумотевицата на плажа най-силните звуци в бутика бяха плющенето на синтетични материи и шумоленето на банкноти, преминаващи от едни ръце в други, фигури в различен стадий на разсъблеченост прехвърчаха от и в пробните. Продажбите бяха бързи. Мъжете — малко. Щяха да ги вземат по-късно, да ги окичат с торби и да ги поведат, към каквито радости ги очакваха тази вечер.

Но първо трябваше да вземат колите си, а това невинаги е толкова проста работа, колкото може да очаква човек. Докато вървахме обратно по плажа, Бруно ми разказа за някакъв мъж — един от онези леко занемарени индустриални магнати — който чакал момчето от паркинга да докара бентлитото му. През това време пристигнала млада

двойка. Като не видял друго, младежът отишъл при магната, пхнал банкнота от петдесет франка в ръката му и казал: „Колата ми е онова банановожълто ферари ей там, внимавай да не го издраскаш.“

Само мога да си представям чувствата на горкия човек. Почитан като бог от секретарката си, уважаван от финансовите анализатори, будещ респект у всички, които го заобикалят, той се е издигнал до шеметните висини на корпоративния успех и да бъде сбъркан със служител на паркинг. Какъв ужас! Всъщност, както Бруно посочи, служителите на паркингите са далеч по-добре облечени, отколкото е бил той, но тази подробност лесно може да бъде пропусната след дълъг обяд.

На следващата сутрин, докато със съпругата ми наближавахме дома, забелязахме, че всички в селото са напълно облечени. Когато стигнахме до къщата, трябваше да паркирам колата без професионална помощ. Бяхме посрещнати от кучета, които никога не са седели в скутове в ресторанти, и от гост, който ни каза, че водопроводът е започнал да издава загадъчни звуци. Кратката ни почивка от истинския живот бе приключила.

---

[1] Американски хуморист (1889–1945 г.). — Бел.прев. ↑

[2] Празник на мадамите (фр.). — Бел.прев. ↑

[3] Ето. Мацките пристигат (фр.). — Бел.прев. ↑

[4] Я виж! Това си ти! (фр.). — Бел.прев. ↑

[5] Гръдна криза (фр.). — Бел.прев. ↑

## МАРАТОН ЗА ЦЕНИТЕЛИ

Курсът съвпада с официалното разстояние — 26 мили и 385 ярда, или 42 километра и 195 метра. И с това се изчерпват всички прилики с традиционния маратон.

От участниците се очаква да са облечени в маскарадни костюми — колкото по-шантави, толкова по-добре. За да се подкрепят, докато се бързат, по трасето им се предлага вино с изключително качество, при това на двайсет различни *points de degustation*<sup>[1]</sup>. Няма вероятност участниците, които спират за по едно бързо, да разбият на пух и прах някой световен рекорд, но в това весело състезание скоростта е далеч по-маловажна от забавлението. Всички ще си изкарат добре — направо забележително — защото състезателите взимат участие в най-цивилизования принос на Франция към бягането на дълго разстояние, който се случва в една от най-цивилизованите области в света. Това е маратонът на Медок, който преминава през великите лозя на Бордо.

Никога не съм свързвал бягането със забавление и със сигурност — никога с алкохол. Вглъбените бегачи, които препускат по градските улици или по селски преки, показват всички признаци на радост, които може да се очакват от жертви на мъчения — стъклени очи, зинали уста, стиснати челюсти, от всяка пора се процеждат пот и страдание. Техните съзнания несъмнено са по-заети с ужаса на счупените стави и други изтезания в този дух, отколкото с удоволствията от чаша вино. За мен тичането винаги е изглеждало безрадостно и болезнено занимание, хоби за мазохисти.

Когато чух за маратона на Медок, възможността да срещна друг вид тичащи — които обичат да се издокарват и имат вкус към виното — ми се стори твърде интересна, за да я пропусна. Това бе шанс да запълня една от многото празнини в спортното си образование. Имах, признавам, и два скрити мотива: първият беше, че никога не бях виждал шато в Бордо, едни от най-елегантните провинциални къщи, строени някога. А освен това имаше и течни примамки: Линч-Баж, Лафит Ротшилд, Фелан Сегюр, Латур, Понте-Кане, Бешевел, Кос

д'Естурнел — ако в рая има винена листа, съставена от Великия небесен сомелиер, тези имена ще присъстват в нея.

Една вечер, докато се упражнявах с тирбушона си, се замислих за други пътувания, които бях предприел, за да посетя събития в непознати части на Франция, и как те често бяха прояви на сляп оптимизъм. Разполагах с дата и няколко нахвърляни подробности около програмата, предоставени от организатор доброволец — съпругата на кмета, капитана на пожарната команда, местния месар — но това беше всичко. Докато не се озовеш там, нямаш никаква представа дали ще завариш празнична тълпа, заливаща улиците, или трима мъже и навъсено куче, които си седят сами на селския площад.

Това събитие обаче беше в съвсем друга категория. Летяха факсове, пристигаше информация. Нищо не представляваше кой знае какъв проблем за изумителната мадам Холи, която работи в регионалното туристическо бюро. И една сутрин пристигна факс, който накара жена ми да осъзнае, че може би става въпрос за доста повече от обикновено тичане. Ако нямам други планове, гласеше поканата от мадам Холи, може би ще искам да отседна в шато Пишон-Лонгвил.

Видях блясъка в очите на съпругата ми при мисълта за уикенд в шато. „Май никога не съм ти споменавала, че открай време искам да гледам маратон“, заяви тя.

Пристигнахме късно следобед, когато септемврийското слънце се процеждаше косо през лозята и къпеше шатото в ласкаещ бледозлатист цвят, не че Пишон-Лонгвил има нужда от каквото и да било ласкателство. Замъкът е построен през 1851 г., период в архитектурата, когато кулите са били на гребена на модната вълна и Пишон (друго е да си на малко име с шато) би могъл да е образец за приказен дворец, достоен за принцеси или девици в беда. Кулите, облечени в плочи, черни и заострени като шапки на вещици, се издигат от всеки ъгъл на стръмния покрив. Прозорците са големи и съвършено съразмерни и има малко изящно стълбище, което води към главния вход. Оттам можеш да се престориш за няколко минути, че си част от винената аристокрация, и да се насладиш на гледката от височината на шатото си.

Един поглед към градината е достатъчен, за да разбереш как притежателите на шато в Бордо се справят с природата — те я дисциплинират. Изправят я, оформят я, подрязват я и я заглаждат. Дърветата са подредени в алеи като участници в парад или са засадени на строго симетрични групи. Ливадите са окосени, чакълът е заравнен, а водата — в този случай малко езеро в правоъгълна каменна рамка — е заградена. Отвъд езерото, от другата страна на пътя, хоризонтът е зелен. Лозята, докдето погледът ти стига, са подкастрирани на абсолютно еднаква височина.

Единствените следи от безпорядък, които се виждаха този следобед, бяха с човешки произход. Една група разтоварваше от камиони дървени маси и ги подреждаше пред езерото, докато други хора се занимаваха с разопаковането, излъскването и подреждането на чаши и бутилки. Очакваше се шестстотин участници в маратона да дойдат на вечеря в шатото и аперитивите щяха да бъдат поднесени в градината. Нямаше никакво съмнение — това вече се превръщаше в маратон по мой вкус.

След като оставихме безупречните градини, ние се озовахме затънали до кръста в също толкова безупречни лозя. Пишон има общо 28 хектара, като в края на всяка редица е засаден по един розов храст, действащ като декоративна предупредителна система. Насекомите и болестите нападат розите, преди да атакуват лозите, така че лозарят може да забележи проблема и да се справи с него, преди гроздето да е пострадало сериозно. Видяхме го и него самото — малки бижута, гъсти пурпурни гроздове каберне совиньон, висящи от лози, които се борят в тази суха, песъчлива почва от трийсет и повече години. „Лозята трябва да страдат“ е фраза, която ще чувате често в Бордо. И мисля, че най-вероятно има местен закон против плевелите. Усилено търсихме поне един, докато вървахме през редовете. Със същия успех можеш да търсиш иглата в купа сено от пословицата.

Количеството работа (по-голямата част от която ръчна), необходимо за поддържането на голямо лозе, не подлежи на описание. Първоначалната инвестиция е колосална. Рисковете на климата са извън човешки контрол: твърде много дъжд, никакъв дъжд, градушки, странни ветрове, късни слани, ранни слани. Всичко може да върви идеално единайсет месеца от годината и да се съсипе за едно денонощие. Никога не мога да отворя бутилка вино, без да се замисля

за усилието, умението и търпението, вложени в нея, и каква изгодна покупка е.

Жадни мисли.

Те бяха прекъснати от музиката на джаз бенд, долитаща откъм шатото. Върнахме се обратно под звуците на *the Saints Go Marching In* и щом се приближихме до градините, чухме жуженето на тълпата. Бегачите бяха пристигнали и аперитивите се разливаха.

Гледката беше нелепа: шатото и неговите градини, великолепни със своята тържествена формалност, и категорично неформалната тълпа от хора, много от които бяха облечени така, сякаш състезанието ще започне всеки момент. Маратонки, къси панталони, разкриващи някои доста здрави бедра и прасци, фланелки без ръкави, тениски, туристически раници, бейзболни шапки — това беше вечерното облекло за част от нашите другари, които изглеждаха в прекрасно настроение. И защо не? Беше приказна вечер, прогнозата за утрешното състезание обещаваще още хубаво време — за маратона никога не вали, поне така ни казаха — и се носеше слух, че менюто за вечерята ще бъде специално за бегачи, с изобилие от въглехидрати.

Но първо изпихме по пиtie в шатото със Силви Каз-Режембо, която завежда връзки с обществеността на Пишон. Очарователна и видимо спокойна, въпреки шестстотинте гости за вечеря, тя ни предложи шампанско и някои впечатляващи статистически данни.

От деветнайсет хиляди кандидати за тазгодишното състезание са били допуснати осем хиляди. От тях шест хиляди щяха да бъдат облечени в маскарадни костюми, а останалите бяха сериозни състезатели, включително и настоящият шампион на Франция. Най-младият участник тази година беше на двайсет; най-възрастният — на седемдесет и пет. Очаквах се повече от петдесет хиляди зрители.

Маратонът е бил създаден преди шестнайсет години и трима от петимата основатели са лекари. Благодарение на тяхното влияние медицинското обслужване беше достойно за спешно отделение в болница: триста доброволни — специалисти по сърдечни болести, ортопеди, стажант-лекари и сестри; петнайсет палатки за масаж; сърдечносъдови тестове; бяха подготвени за всичко — от забит в месото нокът на крака до прескачащ пулс или шум на сърцето.

И стомахът също щеше да бъде добре обгрижен. Отделно от двайсет и двата щанда по трасето, предлагащи енергийни закуски (и

35'000 литра минерална вода от Вител), изгладнелият бегач можеше да избира между 15'000 стриди, 400 килограма пържоли и 160 килограма сирене. С подходящите вина естествено. Всичко това почти ме накара да поискам да се включа в бягането.

От градините под нас долетя шумът на масово придвижване, тътенът на мигриращо стадо. Маратонците отиваха на вечеря. Погледнах през прозореца и ги видях да се запътват към стартовата линия, която беше входът на огромна палатка, издигната зад шатото.

— Добре — заяви Силви. — Да вървим да ядем.

Навлязохме в оглушителна какофония, сякаш празненството продължаваше от часове, въпреки че участниците в маратона дори не бяха заели местата си. Застаналият на сцената водещ срещаше сериозни затруднения да усмири публиката и да я накара да замълчи, за да представи някои от състезателите, дошли от цяла Франция и цял свят: аржентинци, бразилци, поляци, мексиканци, японци, американци, британци, канадци, датчани, двойка от Нова Каледония и един-единствен неустрашим израелец. Всяко представяне едва не събаряше палатката от бурни аплодисменти.

— Моля! Моля! Малко по-спокойно! — призова водещият, вдигнал ръце в опит да овладее шумотевицата. — Трябва да ви помоля да се въздържате да се качвате по масите, поне докато свърши вечерята.

А аз винаги съм смятал, че бегачите са тихи и благоприлични хора.

Палатката, достатъчно голяма, за да покрие почти цялата ливада зад шатото, и достатъчно висока, за да побере шестметрово дърво, се тресеше от енергия — колективното вълнение на шестстотин души, добре тренирани и в превъзходна физическа форма, които изгаряха от желание да си прекарат добре. Поредна вълна от викове посрещна соло китариста на групата, който, дали по атлетически или по музикални причини, вдигна инструмента си високо над главата си, за да го настрои, а ние се заехме да разучаваме менюто.

Както беше обещано, то бе богато на въглехидрати, но *bordelaise*<sup>[2]</sup>. Започваше със студена салата от паста и шунка, последвана от спагети с морски дарове и преминаваше към *macaronis et daube au vin du Médoc* — още паста и гъста телешка яхния с алкохол. Имаше планини от хляб и четири различни вина — две бели и две



червени. Тъй като не съм благословен с желязния метаболизъм на атлет, за мен беше невъзможно да повярвам, че някой ще е в състояние да ходи на сутринта след подобна вечеря, камо ли да тича.

След като бе представена от водещия, който благодарно смени микрофона с чаша вино, групата зае сцената. Те бяха *très, très cool*<sup>[3]</sup> с тъмни очила и черни меки шапки и с поднасянето на първото ястие се гмурнаха в шейсетте, където и останаха през по-голямата част от вечерта. Когато първите акорди на *Siltin' On the Dock of the Bay* се понесоха из палатката, последва изригване от подсвирквания, ръкопляскане и подвиквания от близките маси, където маратонците показваха подчертано предпочитание към виното пред водата. Мъж с червена баска барета и чаша в ръка се изправи, за да окуражи вокално групата. Палатката завибрира.

Разговорът на нашата маса бе затруднен от музиката. Затова размишлявахме за разходката с хеликоптер на следващата сутрин, по време на която щяхме да видим всичките осем хиляди участници в маратона. Това ме подсети, че седим с по-малко от 10 процента от състезателите, и ме накара да се замисля за необикновения организаторски талант, който се изисква, за да спретнеш събитие от такъв мащаб. Бях онемял от възхищение и от пастата, с която бях напълнил устата си.

Групата превключи на китка от класически песни на Арета Франклин. *Respect* прогърмя с апломб от високоговорителите. Четирите певици вече бяха напълно отдадени на ритъма, шапките бяха изоставени, косите се мятаха, бедрата се полюшваха, ръцете изхвърчаха напред с всяко пляскане, докато те извиваха своите ду-уоп, ъ-хъхъ и уух зад вокалиста. Арета би се гордяла с тях. Една от сервитьорките бе поразена от атака на ритъма и се приближи към масата с танцова стъпка, като несигурно балансираше две огромни кули от паста. Бегачите наскочаха и затанцуваха и настъпи същинска анархия — друсане, подскачане, кълчене, медокски фокстрот, маратонска стъпка с провлачване на крак, сърдечносъдов куикстеп. Палатката сякаш се олюляваше. Дървото по средата се тресеше. Никога не съм предполагал, че финалните приготовления за лекоатлетично събитие може да са толкова забавни.

Предпочитанието към бордо пред водата продължаваше. Виното се носеше на масите в опаковки от по шест бутилки: *Tourelles de*

Longueville, рек. 1994, и Chateau Pichon-Longueville, рек. 1992. Нашият човек с червената барета се възползва от пауза в музиката и се изправи, за да представи своя версия на традиционна баска песен. Това отприщи верижна реакция от други повече или по-малко музикални предложения от масите из палатката. Немски пиянски химни се съревноваваха с френски шлагери, холандски хорове и една или две напълно непонятни песни. Смесицата от вино и въглехидрати подейства.

Групата се завърна, този път, както бе обявено, за да отдаде почит на Стиви Уондър, и се образува влакче, което се заизвива между масите, около дървото и покрай сцената. Жена с каубойска шапка и тениска с кленово листо спря пред нашата маса да си поеме дъх.

— Уау — възкликна тя, — в Торонто съвсем не е така.

Зачудих се какво биха си помислили първоначалните обитатели на шатото за всичко това.

Към полунощ музиката стана по-бавна. Групата изпълни *Try a Little Tenderness*. Двойките се притискаха прегрели, щастливи и изтощени. А на следващия ден щяха да пробягат четиресет и два километра.

На тръгване от палатката решихме да обиколим шатото. Скърцането на чакъла под краката ни, високите каменни стени, сияещи на прожекторите, черните кули, очертани на фона на нощното небе, точиците светлина, пръснати по бреговете на Жиронда в далечината отвъд лозята, звездите над нас. Въздухът беше прохладен и чист и ухаеше на есен. Беше удоволствие просто да си жив.

На следващата сутрин се събудихме рано от боботенето на двигатели. Когато погледнах през прозореца, все още беше тъмно и видях потока от светлини, процеждащи се бавно по пътя. Стотици коли, броня до броня, се придвижваха към Пойак, където след три часа щеше да започне състезанието. Докато жена ми се отдаде на удоволствията на нашата баня — достатъчно просторна да направиш купон в нея, със стълби, водещи към вана с балдахин — аз се опитах да разшифровам бележките си от предната вечер. Те бяха жалки, смачкани, изцапани с петна от вино парчета хартия, както обикновено. Винаги ми е трудно да си водя разбираеми бележки, докато се

забавлявам, вероятно защото ръката ми често държи чаша, когато трябва да държи химикалка. Резултатът са налудничави драсканици, които трябва да бъдат преведени в отрезвяващата светлина на утрото. Де да можеше някой да ми подари фотографска памет за Коледа.

Когато слязохме в трапезарията, останалите гости на шатото вече закусваха. Трима щяха да вземат участие в състезанието. Носеха къси панталони и имаха леко потиснатия вид на хора, които щяха почти да се самоубият преди обяд. Двамата бяха стари маратонци и говореха за времето, което се надяват да постигнат, изхождайки от опита си от предишни състезания. Третият, старши офицер във френската флота, ни каза, че това е първият му и последен маратон. Щеше да тича за майтапа. Поне времето изглеждаше да е на тяхна страна — високи облаци, лек бриз, никакво слънце. За тяхно нещастие това нямаше да се задържи за дълго.

В осем часа процесията от коли беше все така плътна, както и през последните два часа. Но явно, когато излизаш от алеята на шатото, се ползваш с традиционната привилегия на господаря на имението, защото трафикът се разкъса по най-услужливия (и крайно необичаен за Франция) начин и ни пусна да се вмъкнем в колоната. Поехме към Пойак по път, опасан с лозя от двете страни, покрай шато Фонбаде, шато Кордейан Баж, шато Линч-Баж, шато Белграв — място, което агентите на недвижими имоти биха описали като привлекателен район.

Когато стигнахме до Пойак, той изглеждаше сякаш екип от костюмографи здравата са се потрудили за филм на Фелини. Градът гъмжеше от откачалки — мъже и жени с флуоресциращи перуки, тафтени полички на балерини, раса, раирани затворнически дрехи, изкуствени части на тялото, рога, вериги, татуировки, морави крака, червени носове, сини лица. Имаше дори един-двама, облечени в шорти и фланелки за бягане.

Качихме се на трибуна, която се извисяваше над стартовата линия. Под нас главната улица бе претъпкана с калейдоскоп от преливащи от енергия и чудато облечени състезатели. Мъж, маскиран като ягода, стоеше на един крак и правеше упражнения за разтягане, докато говореше с приятеля си; друг, с физиката на играч по ръгби, се бе напъхал в униформа на медицинска сестра. Водещият на събитието обикаляше по улицата и интервюираше участниците, като им

напомняше, преди да потеглят, да уведомят организаторите какво вино предпочитат — бяло или червено.

Когато хвърлих поглед назад, пред очите ми се разкри спокойна и живописна сцена. Редица от бегачи, поне десетина души, бе строена по брега на реката с гръб към пътя. Без да се смущават от минаващите тълпи, те бяха решили да пренебрегнат осигурените дискретни и съвсем прилични тоалетни в полза на изпълнението на открито. Със или без маратон истинският французин винаги ще намери време за удоволствията на *pipi rustique*<sup>[4]</sup>.

Точно в 9:30 часа състезателите поеха, предвождани от двама млади мъже с много сериозни изражения, които се бяха изстреляли от редицата като хрътки, а по петите ги следваше зайче на „Плейбой“, издокарано с черни чорапогачи, черна перука, бели уши и гъста неколкодневна брада. Докато тези тримата изчезнаха в далечината, останалите осем хиляди се заблъскаха по трасето, като междувременно ръкомахаха, пееха и крещяха на приятели. Един или двама действително се опитваха да тичат, въпреки че беше почти невъзможно в човешката маса, задръстваща улицата. Докато наблюдавахме движещата се панорама от мястото си на трибуната, бяхме сацисани от броя на мъжете, облечени като жени — любов към травестизма, която обикновено не свързваме с атлетите. Може би сме живели откъснати от света. Другият любим костюм на бегачите от мъжки пол беше бебешкото облекло в комплект с биберон и увиснала пелена. Жените на свой ред бяха облечени предимно като жени: принцеси, млекарки, монахини, викингски девици. Един антрополог би намерил доста материал за изследванията си.

Минаха поне десет минути преди последният ярко облечен травестит да забие зад ъгъла и да насочи конусите на фалшивите си гърди към шато Линч-Баж. Специалистите, застанали до нас — очевидно спортуващи хора, съдейки по анцузите и маратонките им, запалиха по цигара и се отдадоха на размисли какво ще бъде времето на победителя. Участваше шампионът на Франция — всъщност на старта той беше рамо до рамо със зайчето на „Плейбой“ — и компетентните предположения бяха, че ще финишира за доста по-малко от два часа и половина. Надали щеше да спира за дегустации по пътя, но поне щеше да получи наградата за победителя — не медал, нито сребърна купа, нито шлем, а нещо полезно: теглото му във вино.

По-малко отдадените на атлетиката зрители започнаха да се оттеглят, за да прекарат сутринта в упражняване на мускулите на ръцете си в баровете и кафенетата на града до завръщането на маратонците. Ние се напъхахме в колата и се запътихме към първата ни спирка, шато Понте-Кане.

Лозята започват веднага, щом се излезе извън пределите на Пойак, и земята очевидно е твърде ценна, за да се похабява за широки пътища. Озовахме се на шосе, една идея по-добро от коларски път — тясно, без маркировка и оградено от двете страни с лозя, които растяха почти до ръба на асфалта. Каряхме по зелени тунели — еднакви зелени тунели с еднаква височина и структура. От време на време изникваха навигационни помощници: масивно каменно разпятие, извисяващо се над морето от лозя, далечна кула, камък, указващ граница. Като изключим тях, виждахме единствено зелено, море от зелено, стигащо чак до хоризонта. Определено би ти било от полза да си роден тук, ако искаш да намериш пътя.

Понте-Кане беше величествен, какъв то си е от XVIII век. Нито едно петънце по извитата чакълена алея, нито една клока не намясто в градините. Когато приближихме двора, над аплодисментите и подвикванията на зрителите се извиси неочакваното свистене и вой на гайда. Би могло да е „Елегия на бегача“ или „Смелия Бордо“. Трудно ми е да преценя при гайдите. Свиреше гайдар с червена барета, който бе застанал заедно с останалите музиканти на импровизирана сцена, скована от дървени щайги за вино. Съдейки по баретата му, реших, че е баск; съдейки по гайдата — че е шотландец. Оказа се французин от Пойак.

Пред сцената имаше щанд за вино — един от двайсетте, разпръснати по трасето — и бегачите трябваше да минат на около два метра от него по пътя си през двора. Мнозина не успяха — вероятно разсеяни от мъж от екипа на шатото, който се бе курдисал до щанда в позата на Статуята на свободата, с вдигнати ръце с по чаша Понте-Кане. Отдадените на атлетиката маратонци, стиснали манерките си с минерална вода „Вител“, извърщаха поглед от изкушението и продължаваха напред. Други спираха с отривисти въздишки на облекчение и се събираха около масата за дегустация, за да сравняват впечатленията си с другарите си.

Човек би очаквал да обсъждат времена, наколенки и състезателни тактики, но не, доколкото можех да се ориентирам, през цялото време ставаше въпрос за мода и красота. Един мъж имаше проблем със спиралата си, която се бе размазала на петна по бузите му, и приличаше на стресната миеща мечка. Друг бе установил, че дългата му пола от тафта залепва неудобно по изпотените му бедра. Трети се оплакваше от болки в ушите, предизвикани от огромната тежест на натруфените му обици. Единственото лечение за тези разнородни неволи беше, разбира се, още една чаша Понте-Кане.

Докато наблюдавах бегачите, задаващи се по алеята, бях удивен от пълната липса на ожесточена конкуренция. Те не се опитваха да се победят взаимно, а се окуражаваха един друг, връщаха се, за да правят компания на някои изоставащ, движеха се на групи вместо в колона. Никъде не се забелязваше традиционната самотност на бегача на дълги разстояния. Не беше такъв вид състезание.

По трасето се бяха струпали групи от зрители — пляскаха, дюдюкаха, подсвиркваха, поощряваха, някои дори носеха плакати с лични посвещения, като например „Давай, Жан-Люк!“ или „Бързо, Жерар, бързо!“.

— Умората е само в главата ти — чух да крещи един ентусиаст. — Ти не си изморен. Просто си жаден.

Слънцето вече беше изгряло и времето определено не беше подходящо да си пременен в пластове маскарадно облекло. Зададе се Мария-Антоанета, която накуцваше по склона на шатото. В едната си ръка стискаше бутилка с вода, а с другата придържаше гънките на кринолина си. Започвах да разбирам защо толкова много мъже са предпочели да тичат като бебета, облечени в пелени, които оставят краката им голи.

Друго замайващо пътуване през лозята ни отведе до шато Лафит Ротшилд, дома на най-красивото и аристократично питие в света, както го наричат. Обстановката беше също толкова красива и аристократична — къщата на върха на малък хълм гледаше към ливада като билиардна маса, парк, езеро с фонтан по средата, редици гигантски плачещи върби. И както приляга на това най-бележито шато — оркестър от двайсет изпълнители, който да приветства маратонците и да ги окуражи музикално.

Към тази изискана горска сцена се добавяше екзотична нотка в лицето на някои от най-колоритните състезатели: приличаха седемте джуджета (без Снежанка, която вероятно бе задържана на предишната дегустация), последвани от огромна пчела и булка с дълга рокля, слънчеви очила и избуял мустак. А до дегустационната маса стоеше джентълмен, облечен като... какво точно?

На главата си имаше шарена перука до раменете в преобладаващо смарагдовозелено. През врата му бе праметната сбруя във формата на две монументални розови гърди в корсет, които подскачаха по гръдния му кош. Останалата част от предницата му беше покрита с престилка, достигаща до колената, но тази привидна скромност отиде на кино, когато се обърна. На голия му гръб беше изрисувана стрелка, която сочеше към също толкова голия му задник, атрактивно оценен с едри цифри на 400 франка.

Той стоеше в тази несравнимо изискана обстановка и се наслаждаваше на музикалната интерлюдия, докато отпиваше от чашата си с Лафит Ротшилд в пълен покой със света. Беше пробягал дваисет и пет километра и изглеждаше готов за следващите дваисет, стига престилката му да си остане на мястото.

Няколко минути по-късно имаме друг изглед към шато Лафит, този път от височина 150 метра. Изпитвам смесени чувства към летенето в хеликоптер. Не съм сигурен, че ми харесва идеята да съм въздушен воайор и да си пъхам носа в това, което обикновено е скрито зад стени и живи плетове. Това несъмнено е нахлуване в личното пространство и следователно нещо, което си казвам, че не бива да правя. От друга страна, е великолепно. А и гледката в тази слънчева сутрин беше необикновена.

Ставаше въпрос за градинарство в епичен мащаб. Километър след километър късо подстригана симетрия, шатата с техните кули и покрити с плочи покриви се издигаха като острови сред идеално гладък зелен океан от лозя. Хиляди акри опитомена природа. Има ли друго място в света, където толкова много земя се поддържа тъй педантично и елегантно?

Песъчливите пътища, прорязващи лозята, бяха претъпкани с предълга върволица от ярко оцветени насекоми — маратонците, които вече се простираха на няколко километра. От нашето място в небето

изглеждаха почти неподвижни. Имах чувството, че някой е посипал пейзажа с конфети.

След едно последно пикиране по Жиронда хеликоптерът ни остави зад трибуната. Беше 1:30 — четири часа след началото на състезанието, и стабилен поток от бегачи спринтираше, подтичваше в тръс или залиташе нагоре по червения килим, водещ към финиша. След него идваха нирваната на кушетките за масаж и възстановителните въглехидрати, подсигурени от екипа на кетъринг фирма, наречена „Веселите тортаджии“.

Седнахме да обядваме на трибуната и по изключение вниманието ни бе привлечено по-скоро от гледката, отколкото от храната. Появи се Ясер Арафат, който пуфтеше към финала, следван на съвсем късо разстояние от мъж с фалшив задник и нещо, което приличаше на оранжев калъф за чай. След това се зададе Клеопатра с килната перука, а после мъж, който по чудо все още имаше останал въздух, за да говори по телефона.

Часовникът над финиш линията показваше, че от началото на състезанието са минали четири часа и половина, а състезателите продължаваха да прииждат: Мики Маус; банда размахващи тризъбци дяволи с черни пелерини и извити червени рога; пет яки бебета, тичащи ръка за ръка; трио шотландци с барети и оскъдни полички; жандармерист, прикован с белезници към затворника си; лекар, бутач носилка с доста жизнерадостен пациент, който махаше на тълпата; и, посрещната с бурни възгласи, гигантска бутилка вино с крака. *Vive le Médoc*<sup>[5]</sup>!

Зад финиша се простираше тресавище от тела в различни фази на възстановяване. Някои лежаха на тревата, други се бяха свлекли на тротоара или се бяха проснали върху дървените маси, а по лицата им бе изписано блаженство, докато мускулите им се топяха под масажа. Малко по-надолу по шосето кафенетата бяха пълни с монахини, пещерняци и космати херувими, които презареждаха. Пържени картофи, бира, багети, сирене, наденички — за утоляване на следмаратонския глад — изчезваха веднага щом сервитьорите ги изнесяха. А това бяха само закуските. По-късно щеше да има още една масирана атака от паста за вечеря.

Пет часа след старта състезателите продължаваха да прииждат: весело куче на повод, което теглеше стопанина си към финала;



британски полицаи; Бакхус; сервитьор с цилиндър; Адам и Ева. Чухме, че шампионът на Франция е финиширал пръв с време два часа и дваайсет минути, но това очевидно не беше състезание на победители и губещи. Беше тържество.

Тази нощ вечеряхме с двама от бегачите, Пиер и Жерар. Единият бе дошъл от Лион, а другият — от Вашингтон, и двамата се бяха състезавали в много маратони. Този обаче, единодушни бяха те, беше специален в много отношения. Организацията беше безупречна — от въглехидратния запой преди състезанието до масажа след него. Доброто настроение, върховното усещане за другарство и забавление по време на състезанието, костюмите, времето, красотата на трасето — всичко това допринасяше за един необичаен и забележителен ден.

Жерар вдигна чашата си, пълна с Château Lynch-Bages, рек. 1985. — И освен това — добави той, — бюфетът е особено приятен.

---

[1] Места за дегустация (фр.). — Бел.прев. ↑

[2] По бордолезки (фр.). — Бел.прев. ↑

[3] Много, много готини (фр.). — Бел.прев. ↑

[4] Пикаене сред природата (фр.). — Бел.прев. ↑

[5] Да живее Медок! (фр.). — Бел.прев. ↑

## СРЕД ЛЕТЯЩИ ТАПИ В БУРГУНДИЯ

— Каквото и да правиш — предупредих Садлър, — не забравяй да плюеш. Иначе няма да преживееш уикенда.

— Ще гледам от теб — отвърна той. — Ще плюем заедно, както правят в синхронното плуване.

Бяхме в Бургундия със съпругите си, които имаха задачата да ни наглеждат. Целта ни беше да присъстваме на най-големия търг на вина, провеждан всяка година в Бон. Бях го посещавал веднъж с друг приятел, който е кавалер на гроздето, и опитът ме бе научил какво трябва да правиш, за да оцелееш — да плюеш. Опръсканите панталони и моравите обувки са малката цена, която се налага да платиш, за да запазиш доброто здраве на вътрешните си органи, способността си да се концентрираш и да говориш, както и репутацията си на цивилизован човек, който умее да носи на алкохол.

Тъжното е, обясних аз на Садлър, че често се налага да плюеш, когато всеки рецептор на небцето ти те умолява да преглътнеш, защото в Бон по време на този дълъг уикенд ти се предлагат десетки, ако не и стотици, от най-добрите вина във Франция. Онези имена, които съзерцаваш с копнеж по винените листи в ресторантите — бутилките с бургундски нектар на цена от триста долара — се отварят и подават от ръка на ръка с щедрата небрежност, която обикновено свързваш с лимонада в горещ ден. Но плюенето е задължително. Имаш да преживееш три такива дни и никога няма да се добереш до финала, ако поглъщаш всичко, което ти минава под носа.

Търгът води началото си, колкото и да е странно, от болница. През 1443 г. Никола Ролен, канцлер при херцога на Бургундия Филип Добрия, основал бонската болница и ѝ дарил лозя, които да ѝ осигуряват приходи. Примерът му бил последван от други бургундци с благотворителен плам и днес, над петстотин години по-късно, разходите на болницата продължават да се покриват с приходите от виното. Всяка година (по традиция в третата неделя на ноември)

виното се продава на търг. И всяка година в дните преди и след търга местните винопроизводители организират някои развлечения.

Бяхме поканени на едно от тях още в първата си вечер в Бургундия — вечеря в дома на Рене Жаксон, винар в Жевре-Шамбертен. Това щеше да е нежна прелюдия към предстоящите бутилки и всичко започна в частната изба на мосю Жаксон.

Слязохме по стръмно стълбище, вдъхвайки букета от подземни миризми — великолепна мухлясала смес от дъб, вино, древни паяжини и студен камък. Избата не беше голяма — поне по бургундските стандарти — но беше красиво оборудвана с няколко хиляди литра Жевре-Шамбертен, съхранявани в бъчви, които опасваха покритите с черна плесен стени. Върху бъчва в средата на помещението имаше чаши и пет бутилки, всяка надписана с тебеширени завъртулки лично от винаря. Но не видях никое от удобствата за плюещи.

— Няма плювалник — прошепнах на Садлър. — Мисля, че ще е невъзпитано да плюем на пода. Ще трябва да гълтаме.

Приятелят ми прие новината хладнокръвно.

— Само този път — отбеляза той.

С нас имаше още две двойки и ние се скупчихме около Жаксон, който отвори първата бутилка и започна да ни запознава с реколтите. На повечето други дегустации, на които съм присъствал, това е най-близкото до религиозна церемония, което можеш да преживееш, без действително да стъпваш в църква. Възрастта на виното и произходът му се обявяват, както архиепископ промърморва благословия. Събраните миряни подушват и прокарват виното през устата си със сбръчкани вежди. Сетне идва ред на молитвите под формата на тържествени, приглушени коментари за качеството на виното: „Исключително развито... Великолепен финал... Класическа структура... Амин.“.

Жаксон обаче съвсем не спадаше към благоговейната школа на винарите. Той беше човек с искрици в погледа и страхотно чувство за хумор, особено когато заговори за надутия език, използван често в такива случаи.

— Това например — обясни той, поднасяйки чашата си към светлината, — е вино, което ние с вас можем просто да наречем обещаващо младо вино.

Ние всички отпихме и прокарахме виното през устата си. На този ранен етап от развитието му имаше достатъчно танин да подразни черния дроб, въпреки че вероятно щеше да стане чудесно, когато отлежи.

Жаксон се ухили.

— Един специалист го описа като притежаващо младежка нетърпеливост, каквото и да означава това.

Тази случка го подсети за още една стара класика: „Това вино не е ли прекалено младо, че да стои до толкова късно?“ И докато се отваряха и разливаха още бутилки, ние сравнявахме фрази от винени дегустации, които са достатъчно необичайни или гротескни, за да се запечатат в съзнанието. Някои като *le goût de hi platiche*<sup>[1]</sup> бяха логични и точни. Младото вино в дъбови бъчви често има дървения вкус на талпа. Други изрази си бяха чисто и просто отчаяно изсмукани от пръстите неапетитни сравнения: мокра кожа, мокри кучета, невестулки и моят любим кандидат от животинското царство — заешко коремче. Никога не съм попадал на човек, който да си признава, че е имал дегустационен досег със заешко коремче — или пък невестулка, или мокро куче, ако става въпрос — и за мен е загадка как точно тези същества са се промъкнали в речника на дегустаторите. Вероятно проблемът е в това, че обикновените описания — думите като плодово, мощно, добре направено или комплексно, са твърде общи. Отнасят се за прекалено много вина. И затова невестулките и заешките коремчета влизат в употреба в опит да се изразят разликите между едно вино и друго.

Това насочи разговора към професионалните критици на вино, тези нещастни души, които в хода на работата си непрестанно трябва да напрягат въображението и синтаксиса си, опитвайки се да опишат нещо, което често е неопишуемо. Наградата за най-чудат дескриптор на вечерта получи следният разговор между критик и винопроизводител, за който се твърди, че е съвсем истински.

Критикът (след като отпил, изплакнал и изплюл): „Хмм. Отчетлив *goût de tapis*“.

Винарят (вбесен): „Какво имате предвид с това «вкус на килим»? Как смеете!“

Критикът (опитвайки се да поправи положението): „Но не обикновен килим, приятелю. Много стар, много изискан килим“.

Нашият домакин беше твърде дискретен, за да разкрие името на критика. Единственото, което каза, беше:

— Предпочитаме той да пие в Бордо.

С това приключихме дегустацията и се качихме горе за вечеря.

Беше възхитителен маратон — пет блюда, приготвени от мадам Жаксон, със селекция от бутилки Жевре-Шамбертен, направена от мъжа ѝ. А в паузата между патицата и сиренето имаше урок по музика.

Абсолютно задължително е, осведоми ни Жаксон, да научим ритуалните жестове и текста на *Van de Bourgogne*. Това беше бургундският боен вик — песен, съпроводвана от ритмично пляскане и тайнствени сигнали, нещо като пиянски джайв с ръце. Казаха ни, че тя ще се изпълнява многократно през уикенда и ако искаме да сме част от веселията, трябва да знаем как да се включим в пеенето.

Текстът на песента не беше проблем: в общи линии се състоеше от „Ла, ла, ла, ла“, което се пееше или крещеше в зависимост от личната преценка. Движенията бяха малко по-сложни. Началната позиция беше със сгънати в лактите ръце, а дланите трябваше да са от двете страни на главата с леко свити пръсти. При първия припев ръцете се извиват в китката, сякаш въртят кръгъл предмет като основата на бутилка вино. За средния припев ръцете трябваше да спрат да се въртят, за да плеснат девет пъти, преди да се върнат в първоначалното си местоположение за третия припев. Това трябваше да се повтори още веднъж с невероятна скорост, преди на участниците да им бъде позволено да се възстановят с помощта на чаша Жевре-Шамбертен.

Опитахме. Садлър се оказа природен талант с удивително плавни въртеливи движения и прекрасен дълбок вик. Останалите се справяхме кой колкото може, а в къщата се разнасяше такава шумотевица, сякаш в нея бяха нахълтали добре наквасени футболни запалняковци. След още репетиции вече мучахме и въртахме ръце като натурални бургундци и към един часа сутринта, когато си тръгнахме от къщата на Жаксонови, вече бяхме обявени за достатъчно добре подготвени да се изявяваме пред публика.

Докато се връщахме по тесните улици, двамата със Садлър сравнихме бележките си от плюенето и трябваше да се съгласим, че вечерта е била жалък провал. Брой на дегустираните вина: дванайсет. Брой на случаите, когато виното е било изхвърлено от устата: нула.

— Утре трябва да се справим по-добре — заявих аз. — Плюй или умри.

— Проблемът е — отбеляза той, — че ни трябва нещо, в което да плюем. *Crachoir*<sup>[2]</sup>. Може би трябва да си купим кофа.

Следващата сутрин ни завари да зяпаме за преносими плювалници по витрините в Бон — красив и достолепен град, който видимо се е радвал на стотици години разцвет. Сградите са строени от камък, с дебели стени, често с островърхи покриви, украсени с пъстроцветни плочки. Има павирани улици и дворове, крепостни валове и готически архитектурни триумфи и на всяка крачка се виждат следи от това, което кара цялото място да тиктака — виното. Бутилки, бъчви, изби, в които да дегустираш, термометри, с които да проверяваш температурата му, чаши във всякаква форма и размер, тирбушони, вариращи от стандартния другар на сервитъора до сложно проектирани джаджи за хора, вманиачени на тема техника, сребърни дегустационни чаши, ключодържатели гроздове, декантери, пипетки и достатъчно алкохолна литература, за да откриеш кръчмарска библиотека. Предполагам, че някъде из града можеш да си купиш пакет носни кърпички, но вероятно върху тях ще е отпечатана таблица на реколтите. Местната индустрия се подкрепя запалено, с едно забележително изключение — явно не съществува официален бургундски плювалник. Надявах се да се снабдя с нещо функционално, но все пак елегантно, може би гравирано с герба на Бон, с окуражаваща сентенция или пък с автограф от кмета, но попадахме единствено на предмети, които подтикват към поглъщане, а не към плюене. За негова чест Садлър понесе това разочарование стоически.

Дори медицинската общност в Бон поощрява нещо малко по-силно от аспирин или алказалцер за облекчаване на болките. Отбихме се в аптека близо до главния площад и огледахме невярващо артикулите на витрината. Обикновено френските аптеки се спират на подредени с вкус пластмасови торсове, увити в бандажи, или пък на снимки на идеално оформени млади жени, които си играят с антицелулитни пособия, но не и тук.

В средата на витрината се мъдреше картонен човешки скелет в реален размер. Табела до ухилената уста на черепа гласеше:

„Консумирайте умерено“, но това беше в рязко противоречие (предполагам, че по медицински причини) с останалата част от композицията, изцяло съставена от бутилки вино, върху които бяха изписани техните удивителни лечебни свойства. Ако се вярва на фармацевта — човек по мой вкус — почти всяка разпространена болест може да бъде излекувана с подходящото вино.

Пристъп на артрит? Пий розе. Камъни в жлъчката? Изхвърли ги с една-две бутилки сансер. Мулен-а-Ван ще се погрижи за бронхитите, шампанско Крут ще прогони грипа, а състоянието на болните от туберкулоза ще се подобри значително с бутилка Меркюре. Напрежението ще изчезне с Пуий-Фюисе, а за тези, които се притесняват за теглото си, ежедневните дози Кот дьо Бон ще доведат до „сигурно отслабване“. Бяха споменати и други болести, някои с изключително личен характер, и за всички имаше алкохолно лекарство. С едно изключение: дали от недоглеждане или от тактичност, нищо не се споменаваше за цироза.

Имахме достатъчно време преди първата дегустация за деня, за да разгледаме какво се случва по щандовете и баровете около площад „Карно“. Беше едва 10:30 часът, но ентусиастите вече бяха на закуска със стриди и охладено алиготе. Група японци, които очевидно никога не напуснаха дома без личните си пръчици за хранене, срещаша известни трудности с измъкването на стридите, наблюдавани с интерес от млад мъж с балон с хелий, вързан за ципа на джакета му. И точно тогава с оглушително биене на барабани и пронизителни просвирвания площадът бе завладян от шествие на хора на кокили. Звукът беше достатъчно мощен, за да предизвика силна болка в слепоочието, и с радост избягахме към спокойствието и тишината на дегустация в избата на „Бушар Ене и синове“.

Семейство Бушар отглеждат лозя и продават вино от 1750 г. и докато обикаляш избата им, не може да не ти мине през ума, че това е идеалното място да прекараш ядрена война или президентски избори. Милиони бутилки, подредени на рафтове, и безкрайни алеи от бъчви се простираха напред и изчезваха в сумрака. Прочути лозя, велики реколти, уханье на вино, което подремва, докато отлежава — ръката се чувстваше непълна, направо гола, без чаша.

Нашият домакин ни съжали и ни отведе в дегустационната зала на горния етаж, където бутилките и чашите бяха наредени до плата с

гужер. Тези малки, леки, апетитни бучки всъщност са хапки от парено тесто със сирене, които смекчават и подобряват вкуса на младото вино. Освен това са достатъчно солени, за да предизвикат здравословна жажда. Но това трябваше да е упражнение по ценителство, а не по тъпчене. Показаха ни каменните мивки до стената и ни напомниха, че плюенето е препоръчително за всеки, който като нас възнамерява да присъства на търга този следобед. Беше интересно да наблюдаваш как един дребен детайл в облеклото отделя опитните познавачи от останалите. Ветераните в дегустациите носеха папийонки или пъхаха вратовръзките си вътре в ризата. Мъдростта на този подход пролича, когато последва първият залп от плюене над мивката и висящият край на копринената вратовръзка, принадлежаща на пременен господин, който плюеше до мен, бе посипан с дъжд от пино ноар.

— Започваме с младите вина — обяви домакинът ни. — Рибата преди хайвера.

Така започнахме от 1998 г. и се отправихме назад във времето, като се подкрепяхме с гужер и, поне от моя гледна точка, ни се струваше все по-неразумно да плюем. Младите вина не бяха проблем. Дегустацията се провеждаше на етап, когато отлежаването бе загладило грубите ръбове и виното изпълваше устата с мека топлина. За другите може би бе трудно да изхвърлят в мивката мощно, заоблено, сочно Fixin, рек. 1988, без усещане за загуба, но не и за мен. За да се разсея, се заех да изучавам техниките на останалите дегустатори, които ме засрамираха с моето просто подушване и отливане.

За разлика от неформалната дегустация предната вечер това беше сериозен ритуал, провеждан с огромна съсредоточеност. Първо виното се поднася на светлината — в този случай една от свещите в дегустационната зала — за да се оцени цветът му. След това се разклаща в чашата, за да се отвори и да се прояви букетът от аромати. Носът се поднася към гърлото на чашата за няколко мига на унес със задължителното набръчкано чело. След това се отпива глътка, очите се обръщат нагоре и започват звуковите ефекти. През устата се всмуква въздух, за да се присъедини към виното, като звукът е почти същият като звука, издаван от дете, което яде супа. Виното се разпределя в устата с помощта на издуване на бузите и дъвкателни движения. Още гъргорене. Накрая, след щателно устно изследване — зъбите са изплакнати и небцето е напоено с вкусови усещания — глътката



излиза, за да опръска каменната мивка, обувките ти и панталона. Можете да си представите как тази програма, повторена двайсет-трийсет пъти с паузи за дълбокомислени обсъждания на характера на вината, лесно може да запълни цяла сутрин.

Тръгнахме си от избата и се наложи да сторим път на втори взвод от хора на кокили, които се поклащаха по улицата. През уикенда бе забранен достъпът на коли в центъра на града, но все още съществуваше риск върху теб да налети някой пешеходец. Много от тях носеха сребърни дегустационни чаши и клатешком си проправяха път през тълпата със съсредоточения вид на хора, решени да не пропуснат нито една дегустация. Имаше няколко, между които да избираш — целодневна работа, ако ти се занимава и не ти предстои натоварен следобед.

По време на обяда ни бе изнесена кратка лекция от млада и впечатляващо добре осведомена дама от туристическия център в Бон. Тя ни обясни, че това е най-старият благотворителен търг в света и сега отбелязва 140-ата си годишнина. Цените, платени за вината на болницата, бяха ориентир за цените на бургундските вина като цяло и исторически те се покачваха. Все по-нагоре. И по-нагоре. През 1990 г. средната цена на *rieses*, или партида, е била 350'000 франка. През 1999 г. се бе покачила до 456'000 франка (65'000 долара). Общите продажби през същия период се бяха увеличили от 21 милиона франка до 31 милиона (повече от 4 милиона долара). Прибавете разходите по съхраняването на виното в продължение на няколко години, бутилирането, транспортирането и печалбата и лесно ще разберете защо трицифрените цени се появяват ужасяващо редовно по винените листи в ресторантите.

При все това нямаше недостиг на купувачи, както се убедихме лично, когато пристигнахме на търга. Дългата стая с високи стени беше пълна с такива — предимно професионални посредници от Америка, Великобритания, Франция, Германия, Хонконг, Япония и Швейцария — всичките усърдно приведени над каталозите си. Имаше и известен брой облечени в черно пришълци от шоубизнеса, една-две бляскави жени на определена възраст, които не биха изглеждали не намясто на модно ревю, докато кръстосваха крака и наместваха слънчевите си очила, за да се скрият от общественото внимание, както и група господа от медиите, окичени с електронни устройства.

Наддаването започна веднага след 2:30 часа, като залозите се събираха от *rabatteurs*, асистенти на аукционера, разпръснати в различни точки на залата. Задачата им не беше никак лесна. Напразно се оглеждах за някакви темпераментни или дори явни сигнали от страна на купувачите — вдигната ръка, помахване с каталога, повтарящо се покашляне — но нямаше нищо толкова демонстративно. Беше ясно, че се използва някакъв много сдържан език, може би не повече от потрепване на молив или потупване по носа. Беше също толкова ясно, че това не е място, където да правиш бурни жестове. Едно неправилно потрепване може да ти струва скъпо и забелязах, че дори французите държат ръцете си нетипично неподвижни, докато шепнат помежду си.

Наддаването продължаваше, а усмивката на лицето на аукционера ставаше все по-широка. Отново цените се покачваха. По-късно разбрахме, че средното увеличение е било 11 процента. Хубав ден за благотворителността, хубав ден за Бургундия и, разбира се, хубав ден за Бон. На връщане през града след търга минахме покрай аптеката със скелета и усмивката на черепа изглеждаше дори по-широка, сякаш в отражение на общото настроение на задоволство от поредната рекордна година.

Нашият ден далеч не беше приключил. Вечерята — галавечеря в хотел „Дию“, обещавахе да е най-официалното събитие за уикенда. Трябваше да сме облечени в *tenue de soirée*, или вечерно облекло. Посъветваха ни да глътнем по една голяма лъжица зехтин, за да подплатим стомасите си за предстоящия порой от вино. Това нямаше да е вечеря с плюене. Друго задължително нещо, както ни обясниха, беше чифтът дебели чорапи, които да те предпазят от студа на каменния под — съвет, оказал се излишен за нашите съпруги, които прецениха, че някак си не искат да бъдат видени с чорапи и вечерни рокли.

Пристигнахме в девет часа, както бе посочено на поканата, и преминахме през двойна линия от сервитьори в бели сака, която водеше към великолепна зала с арки и отрупани с гоблени стени. Светлините на свещите проблясваха по бутилките, чашите и сребърните прибори, подредени по трийсет и едната дълги, безупречно заредени и учудващо празни маси. Къде бяха всички? Нямаше и помен от тристата останали гуляйджии и тогава се сетих, че точността на

официални събития във Франция рядко се възнаграждава с чаша питие за добре дошъл. Учтивостта изисква да изчакаш, докато дойдат останалите гости. Естествено те биха предпочели да избегнат продължителното чакане на сухо и следователно смятаха за необходимо да закъсняват. „Навсякъде Мюрсо и нито капка за пиене“, както отбеляза Садлър.

Това ще мине, казахме си ние, и взехме менютата, за да се поощаваме. Приятелят ми нададе продължителна и прочувствена въздишка, когато стигна до изреждането на вината, които се предлагаха тази вечер: трийсет и осем вида, великите бели и червени бургундски, дарени от производители и посредници, бонската болница и кмета. Такъв списък няма да намерите никъде другаде, пълен с гран крЮ Шабли, Пулини-Монтраше, Ешезо, Кло Вужо — този тип вино, който Александър Дюма казва, че трябва да пиеш коленичил, със свалена шапка.

Мина половин час, преди последните празни места и първите празни чаши да бъдат запълнени. Залата беше образец на елегантността: дамите, окичени с бижута и издокарани с дълги рокли (някои толкова дълги, че ги заподозрях, че крият дебели чорапи), господата, облечени във фракове, с коси и мустаци, пригладени с помада, и с блещукащи копчета за ръкавели. Беше сцена на рафинирана официалност. Но не ѝ бе писано да продължи дълго.

Пропукването в социалния лед настъпи с ранната поява на отговорниците по забавленията — мъжка вокална група, представена като „Веселите бургундци“. Бяха облечени в най-празничните си дълги престилки, на врата вместо вратовръзки имаха червени и зелени пискюли, а в ръцете си държаха чаши и бутилки вместо музикални инструменти. Те определиха тона за остатъка от вечерта с първата си песен — вечния местен хит, озаглавен *Boire un Petit Coup C'est Agréable* (груб превод: „Страхотно е да пиеш“). Той бе последван от сесия с участието на публиката и бяхме въввлечени в първото от поредицата изпълнения на бойния вик на клуба на поддръжниците на Бургундия. Мучеше се „ла, ла“ и ръцете се въртяха. Почти веднага официалността изчезна и така и не се завърна повече.

Храната идваше и си отиваше, бутилките прииждаха ли прииждаха и хората започнаха да захвърлят задръжките като тапи. На съседна маса се изправи група, която изпълни серия от мексикански

вълни със салфетките си, докато един от мъжете — с влечение към стриптийза, съдейки по вида му — се покатери на стола си и свали сакото и вратовръзката си, преди да бъде разсеян и окончателно усмирен с помощта на бутилка Алокс-Кортон. Вдигаха се тостове: за величието на гроздето, за продължаващия успех на тунела под Ламанша, за дружеските отношения между държавите, за героите от швейцарския флот, за каквото и да било друго, което можеше да послужи като оправдание за поредно напълване на чашите. Не че имаше нужда от оправдания.

Погледнах към Садлър, който разследваше бутилка Echezeaux, рек. 1993. С него често сме разговаряли за огромната разлика между популярните представи на чужденците за французите и нашия опит като хора, които живеят сред тях, и тази вечер още повече подчертаваше разликата. Къде беше той, така нареченият типичен французин с неговата лишена от чувство за хумор сдържаност, арогантност и вбесяващото му усещане за превъзходство? Определено не беше тук, не и на това задушевно, приятелско, свободно и, трябва да се признае, все по-пиянско събиране. Струваше ми се, особено след като Ешезо подежда, че тук всички са чудесни хора, които пият чудесно вино и живеят в чудесна страна.

Втречил навлажнен и сантиментален поглед в Садлър, тъкмо се канех да вдигна наздравица за „*La Belle France*“<sup>[3]</sup>. Какви късметлии сме да живеем тук, да бъдем заобиколени от толкова симпатични хора, толкова разкошна архитектура, толкова богата култура, толкова вълнуваща история, толкова пленителна природа. С моя пиянски френски сигурно това щеше да е катастрофално срамен момент. За щастие Садлър ме изпревари.

Той вдигна чашата си. Зачаках някой изящен и подходящ за случая ред от Молиер, Волтер или Пруст, изречен на съвършения френски на Садлър без никакъв акцент. Но не последва нищо такова.

— За тези, които плюят — обяви той. — Горките нещастници.

Добре известно е, че колкото по-хубаво е виното, което пиеш, толкова по-малко страдаш на следващата сутрин и в случая това беше повече от прекрасно. Ангажиментите ни в събота и неделя — различните дегустации и двете паметни вечери — бяха своеобразна прелюдия към кулминацията на този дълъг уикенд — шейсет и осмия Поле дьо Мюрсо, обяд на винопроизводителите, на който се събират

най-изявените винари от региона и техните гости. Събитието е започнало като малко местно тържество, с което да се отпразнува успешната реколта — толкова малко, че се е провеждало в залата на кметството. Но бургундците са гостоприемни хора. Списъкът с гостите нараснал двойно, после отново се удвоил. В крайна сметка обядът станал твърде голям за залата и се наложило да бъде преместен в просторната и величествена трапезария на Шато дьо Мюрсо от XVI век. Тази година щяха да присъстват шестстотин гости, а на поканата бе изписано следното напомняне: „Според традицията всеки носи собствени бутилки“.

На входа на шатото ни очакваха шестима представители на бонската полиция, местните жандармеристи. Един от тях ни каза къде да паркираме колата. „И не забравяйте къде сте я сложили“, добави той, оглеждайки бутилките отзад. Казахме му, че съпругите ни ще ни вземат след обяда. „Разбира се“, отвърна той със забележима липса на убеденост. След това ни отдаде чест и ни пожела *bon appétit*.

Земите на Шато дьо Мюрсо, простиращи се на близо 45 хектара, произвеждат седем гран кръю и никога няма опасност от изчерпване на количествата. Избата на шатото обикновено съдържа между 400'000 и 500'000 бутилки и много от гостите — производители, съдейки по обрулените от вятъра лица и жилавите, мускулести ръце — пристигаха не просто с по няколко бутилки, а с цели кашони. Двамата със Садлър се присъединихме към тълпата и влязохме в трапезарията — огромна пещера, чиито стени бяха опасани с бъчви, достатъчно големи, за да плуваш в тях. От тавана над дългите маси висяха табели, бляскав парад на лозята на Мюрсо: Ле Периер, Ле Шарм, Ла Пиес-су-льо-Боа, Ле Женевриер, Ла Гут д'Ор. Нивото на звука вече беше високо. Това бяха хора, които обикновено разговарят на открито, наред полската шир, опитвайки се да надвикат шума от мотора на трактора, и понякога забравяха да пренастроят децибелите си, когато се озоват на закрито. Въпреки това все пак се чуваше любимата фонова музика на Бургундия — постоянният звън на чаши и спорадичните залпове на тапи, изхвърчащи от бутилките.

Намерихме местата си и се захванахме да разглеждаме менюто. Един от винарите ни беше казал, че ще е скромно похапване, каквото човек би си устроил след работа на лозето. Преценете сами. За начало имаше терина от морски дявол с желе буябес; последвана от резени

пържен морски език с понички с раци; след това идваше ред на бутчета от дива патица, задушени в бяло вино и с плънка от зеле; следваше филе от еленско месо с червено френско грозде и дюля; после идваше селекция от сирена и накрая — селекция от десерти. А оставаха и вината.

Над рамото ми се появи ръка с бутилка и нечий глас прошепна: „Batard-Montrachet, рек. 1989“. Винарите започваха да обикалят и да раздават вино на всички в обсега им за наливане, а аз си помислих, че ако ми се предлагат такива вина, най-малкото, което мога да направя, е да си водя бележки. Това първо вино беше превъзходно — цветисто, меко и сухо — и не можех да си представя да отпия само още една глътка и да излея остатъка в кофите, осигурени за отпадъци. Бях глупак, не е нужно да го казвам, но все още беше рано.

Между всяко ястие имаше музикални интерлюдии, за които се грижеха нашите стари другари в гуляйджийството „Веселите бургундци“. Те бяха със забележително добри гласове за хора, които са пели и пили в продължение на няколко часа миналата нощ. Тези полезни паузи между храненията позволяваха на винарите да продължават да обикалят и наливат и ако мога да се доверя на бележките си, дегустирахме средно между осем и десет вина на ястие. Беше бавно и вкусно занимание и след два часа обяд все още не бяхме достигнали до еленското месо. Но поне бяхме стигнали до точката, в която белите вина се заменят с червени, и това ми се стори подходящ момент да прегледам резултата.

Моите изцапани с петна листове, изписани с видимо все по-трагични драскулки — не мога да продължавам да ги наричам бележки — изброяваха двайсет и седем бели вина. Някои номера бяха подчертани, други отбелязани с одобрителни възклицателни знаци или звездички, но трябва да призная, че за подробен и информативен опис писанията ми бяха същински провал. Ала със сигурност мога да кажа, че двамата със Садлър не отказахме нито едно вино.

Загубихме представа за червените вина, но забелязах, че един господин в съседство демонстрираше свръхчовешки професионализъм, като продължаваше да си води бележки. Той достигна величавата бройка от петдесет и девет вина, преди начинанието му да се провали окончателно и да започне да пише по покривката с кикот.

Кафето дойде в 6:30 часа и ние се облегнахме на столовете си, за да се насладим на гледката. Масите около нас се бяха превърнали в пейзажи от бутилки. Никога не съм виждал толкова много отворени бутилки в една стая, бяха хиляди, доста от тях все още наполовина пълни, истинско състояние в остатъци. Копнеех за кучешка бъчвичка. Един от винарите ни подаде бутилка от своето Corton, рек. 1991, и ни покани в избата си на дегустация същата вечер. Изобщо не се шегуваше.

След това спомените ми леко се губят, макар че бегло си спомням как кроях планове да отида на сутринта до аптеката за аспирин и преди това да потърся бутилка с лечебно шампанско. Когато най-последна напуснахме трапезарията и излязохме в студената ноемврийска вечер, се озовахме в тълпа пред входа, която слушаше разправията между жандармерист и господин, оплакващ се, че е загубил колата си. Предвид състоянието на собственика на колата реших, че се оплаква на неподходящия човек. Но в гласа на полицаия нямаше и помен от порицание.

— Да, мосю — казваше той с възможно най-голямо търпение, — казахте ми, че реното ви се губи. Но както виждате, тук има много рена. Подробности ще са ни от полза. Спомняте ли си цвета?

Нашата кола ни намери и ние се настанихме в нея — преяли, сънливи и изпълнени с дълбока благодарност, че не се налага да караме до Бон.

— Това — заключи Садлър, — беше страхотен начин да прекараш понеделник.

---

[1] Вкус на дъска (фр.). — Бел.прев. ↑

[2] Плювалник (фр.). — Бел.прев. ↑

[3] Красивата Франция (фр.). — Бел.прев. ↑

## РАНДЕВУ В КАЛНО ПОЛЕ

Влюбен съм в *boudin noir*, за мен един от аристократите в семейството на надениците — кървавица от свинско месо, която обикновено се сервира върху топли, тънко нарязани изпечени ябълки. Загладена, пищна и тъмна, това е храна, която се яде пред огъня, когато земята е покрита със слана и леден вятър блъска капациите на прозорците. Храна на разтухата.

Беше зима и любителите на кървавицата прииждаха от всички краища на Франция, за да вземат участие в трийсет и осмия празник на *boudin* в Мортан-о-Перш, недалеч от Аленсон, града на дантелата. Празникът беше тридневен гуляй, нещо като продължителен конкурс за красота на наденици, с прекъсвания за надбягване между прасета, състезание по викане на шилета, диско вечер и някои други увеселения. Звучеше чудесно. За нещастие датите съвпадаха с друг, далеч по-скромен фестивал на кървавицата в село Монтюрю, северно от Дижон, а това беше събитието, на което чувствах, че трябва да присъствам, по една-единствена причина.

Голямата притегателна сила и кулминацията на празненството беше появата на Великия ядач на *boudin* — човешка боа, отряд за унищожение на наденици, съставен само от един човек, господин, който, както се твърдеше, може да изяде метър и половина буден за петнайсет минути. Размерът е доста внушителен, а обиколката на стандартната кървавица за състезание е приблизително като на хаванска пура от петдесети калибър. Това е много наденица.

Не можех да повярвам, че човек е способен да се справи с такова количество за цял ден, камо ли за петнайсет минути. Дали отхапваше, дъвчеше и преглъщаше или просто я засмукваше сантиметър по сантиметър като гигантски низ спагети — каквато и да беше техниката му, да го наблюдаваш щеше да е паметна гледка, която чувствах, че не бива да пропускам. Подготвих пътуването си и обещах на съпругата си да донеса достатъчно от деликатеса, че да ни стигне до пролетта.



Великият ядач трябваше да се появи в 11:30 часа в неделя сутринта и за да съм сигурен, че няма да изпусна първата хапка, реших да отида в Дижон предишната вечер. Това означаваше да пътувам един час с кола до гарата в Авиньон и после два часа с влак. Когато пристигнах, наех автомобил. Съдейки по картата, Монтюрю изглеждаше на два часа път от Дижон, така че имах достатъчно време да се добера дотам на сутринта. Дори недалеч от хотела намерих ресторант, в който се предлагаше кървавица. Всичко беше под контрол. Както никога, заданието ми протичаше по план.

Следващата сутрин беше отвратителна: сиво небе и суграшица, по улиците на Дижон нямаше жива душа, а по пътищата минаваха съвсем малко коли. Беше наистина жалко начало на деня. Няма значение, казах си. Това е идеално време за обяд и несъмнено в Монтюрю ще има сродни души, чаша-две вино и повече кървавица, отколкото болшинството хора виждат за цял живот. Продължих да карам. Небето стана по-тъмно, суграшицата — по-силна, а пейзажът — още по-празен.

Спрях в едно градче да пия кафе и да си купя местния вестник, очаквайки да намеря някакъв коментар за фестивала, може би реклама или интервю с Великия ядач. Но колкото и да е странно, не се споменаваха нищо за историческите събития в света на кървавицата. Върнах се в колата, пуснах чистачките и продължих в суграшицата.

Малко преди единайсет стигнах в Монтюрю. Възнамерявах, преди да се отдам на силните усещания, да прекарам половин час в опознаване на атмосферата и в разговори с други почитатели на boudin, но беше куриозно тихо за село по време на фестивал. Всъщност беше по-тихо от тихо — беше пусто. Сигурно кметът се е видял в чудо от броя на хората, които пристигат за празника, и е решил да проведе тържествата в зала извън селището, някое достатъчно голямо място да побере огромна тълпа. Това обясняваше защо не видях жива душа по улиците. Продължих нататък.

Никой. Нищо. Никакви знамена, никакви плакати на усмихнати прасета, ни помен от веселба. Само мокри празни полета едно след друго. Върнах се обратно през селото, излязох от другата му страна и чак тогава забелязах признаци на живот в далечината — движеща се издупина на зацапвания хоризонт.

Беше мъж, който караше трактор. Той със сигурност щеше да знае къде е събитието. Движеше се по полето и постепенно се приближаваше към мен. Зачаках в края на морето от току-що изорана кал, махайки му изпод чадъра. Когато стигна на петдесетина метра от мен, мъжът спря трактора и ме зяпна от убежището на шофьорската кабина. Очевидно нямаше никакво намерение да слезе. Минах на пръсти през калта, докато стигнах достатъчно близо до него, за да ме чуе.

— Чудя се дали можете да ми помогнете. Търся празника на кървавицата.

Той се наведе напред в седалката си и огледа изучаващо подгизналото привидение пред него.

— Моля?

— Ами тържеството на наденицата. Това с Великия ядач.

Той килна шапката си назад и остави кална следа по челото си. Ъгълчетата на устните му се накривиха надолу, рамената му се вдигнаха нагоре — начинът, по който всеки французин ти казва, че не знае и не го е грижа особено.

Почувствах началния пристъп на паника.

— Това е Монтюрю, нали?

Той кимна утвърдително.

— Едно от всичките.

— Има още?

— Това е Монтюрю-сюр-Саон. Има също и Монтюрю-льо-Сек — той посочи с палец над рамото си. — Далечко е оттук, близо до Вител. Може да има и други.

Мъжът кимна отново, нагласи шапката си, включи двигателя на трактора и потегли, за да възобнови общуването си с хоризонта.

По това време Великият ядач, където и да беше той, сигурно загряваше с няколко наденички, преди да премине към главното предизвикателство. Аз стоях мокър и кален и наблюдавах как тракторът изчезва в мъглата. Експедицията беше пълен провал, но бях твърде подгизнал, за да се притеснявам за това. Казват, че пропуснатите удоволствия само засилват очакването на бъдещите, но единственото, което исках, беше да се върна в Дижон и в чифт сухи чорапи.

## ЦИВИЛИЗОВАНО ПРОЧИСТВАНЕ

Удивително е колко много специалисти има в наши дни, чиято мисия е да ни поучават за опасностите от удоволствието. Почти не минава седмица, без да направят някое зловещо изказване за цената, която трябва да платим за кратките мигове наслада. Дори умереността, която беше приемливо извинение за телешкото в чинията или за виното в чашата, вече не е достатъчна. Ако трябва да вярваме на по-крайните последователи на здравословния живот, единственото сигурно спасение за човешкото тяло е почти пълното отрицание — никакво червено месо, никакво масло, никакво сирене, никакви мазнини, никакъв алкохол, никаква захар, никакъв тютюн, никаква пряка слънчева светлина.

Аз съм удобна мишена за радетелите на здравословността, защото три от любимите ми грехове са виното, известно количество мазнина в храната и излежаването на слънце. Това са навиците на човек, чиито дни очевидно са преброени. Или поне така смята нашата приятелка Одил, предвестницата на мрака. Колкото и да е странно, аз харесвам Одил. Тя е привлекателна, чаровна жена, прекрасна във всяко отношение, като се изключат добронамерените й, но вбесяващи опити да ме спаси от порочния ми начин на живот. Преди няколко години тя се обяви за моето гастрономично съзнание и дори имаше момент, в който ме подтикваше да следвам нейния пример. Тук трябва да уточня, че Одил спазва това, което проповядва. Води живот на блестящо чревно целомъдрие: пие вода с кофи, налива се с билкови настойки, яде биоактивно кисело мляко, кафяв ориз, соево мляко, кълнове, позволява си да прегреши с една чаша вино на седмица и често спазва пълен пост. Това е режим, който я устройва. По някаква необикновена причина Одил смята, че на мен също ще ми върши добра работа, стига само да му дам шанс.

Когато започнах да работя по тази книга, загриженото й мърморене за моите ужасни навици премина в тревожни викове. Да обикалям из Франция, за да ям, да пия и, без съмнение, да гуляя?

Лудост! Самоубийство с нож и вилица? Опитах се да ѝ обясня, че това е проучване, чисто и просто професионална необходимост, но тя не се остави да я заблудя. Предпочете да го приеме като проява на отвратителна невъздържаност: храна до преяждане, порой от алкохол, погребален звън за черния дроб. Имаше само една надежда за мен, заяви тя, и това бе да приключа проучването си — ако наистина оцелея — с период на заточение в СПА център, където да се подложи на щателно прочистване на вътрешните си органи под професионално медицинско наблюдение. Щях да ям оскъдно. Щях да обърна гръб на производното на гроздето. Щях да прочистя токсините си с вода. Ако извадех късмет, щях да бъда спасен.

Идеята никак не ме привличаше. Никога преди не съм бил в СПА център, но в невежеството си бях сигурен, че знам какво да очаквам: скъпоструващо страдание. Предчувствах диета на корени, диви плодове и соево сирене, странни напитки от зелении, промивки на дебелото черво, безмилостни упражнения под наблюдението на идеално оформени, неуморни човешки роботи — с други думи, системата на новобранския лагер, основана на схващането, че лечението не би могло да ти се отразява добре, ако не е унизително, гадно на вкус и болезнено. Предусещах глад, пот, вина и неудобство в равни дози, а накрая — сметка, която смразява новопречистената ми кръв. Беше наистина адска перспектива и бях твърдо решен да не се подлагам на всичко това.

Но си бях направил сметките без съпругата ми. Тя има възхитително отворено съзнание по въпросите, свързани със здравето и храненето, и на драго сърце експериментира с всичко — от корен на женшен до пчелно млечице и парчета тофу. На нея ѝ хареса идеята за няколко дни СПА. Реши, че ще ни се отрази добре и дори може да е приятно.

— Все пак не забравяй — заяви тя, — че това е френски СПА център. А ти прекрасно знаеш какви са французите.

Да, наистина — хора, които далеч не са известни с въздържаността си, когато иде реч за ядене и пиене, нито пък са прочути с любовта си към физическите усилия. От друга страна, са големи почитатели на *luxe et volupté*<sup>[1]</sup> и обичат да се глезят отвън и отвътре. Англосаксонската идея за път към здравето, който минава през новобрански лагер, им е толкова чужда, че би ги запратила на

бегом в противоположната посока, сигурно за да се гмурнат в петстепенно меню. За да бъде успешен един СПА център във Франция, би трябвало да отговаря на тамошните вкусове и апетити, следователно дори аз бих го сметнал за напълно приемлив. Така течеше спорът. В крайна сметка склоних. Сега единственото, което ни оставаше, бе да намерим СПА центъра с най-добрия шеф-готвач.

Не се съмнявам, че има добри шеф-готвачи, които работят в СПА центровете из цяла Франция, но кръстникът на всички тях е Мишел Герар, един от първите съвременни звездни готвачи. Името му стана известно във Франция преди повече от двайсет години, когато измисли *cuisine minceur*<sup>[2]</sup>. Тя се основава на идеята — революционна за времето си и не толкова разпространена дори в наши дни — че хранителният режим трябва всъщност да е приятен. Трябва да можеш да ядеш истинска храна, да пиеш по малко вино, да освежиш организма си и да изпиташ известно удоволствие от обичайно безрадостния процес на вътрешно прочистване и сваляне на килограми.

Най-голямото изпитание за очарователната теория на Герар беше какъв е вкусът на тази вълшебна диета. Беше ли *cuisine minceur* наистина апетитна? И дали храната беше в достатъчно количество или човек ставаше от масата, засмукал салфетката си, със стомах, който реве за пържола и картофи? Отговорите на тези въпроси явно са били положителни, защото Герар и неговата кухня постигнаха голям успех през годините. Неговият център в Йожени ле Бен, на около два часа път с кола южно от Бордо, е сред най-прочутите СПА центрове в Европа, а ресторантът му е един от едва двайсет и двата ресторанта във Франция, на които са присъдени три звезди в „Мишлен“.

Това не ми излизаше от ума, докато пътувахме през боровите гори към Йожени, готови да се поглезим и да се сдобием с идеално здраве. Бях прекарал изтощителна година с нож, вилица и тирбушон и да бъда подложен на диета от тризвезден шеф идеше да е достоен завършек на моето изследване. Слънцето грееше, очакването сътворяваше чудеса с апетита ми и единственият малък облак на хоризонта бе мисълта, че ще закъснеем за обяд. Всъщност толкова много, че вероятно и дума не можеше да става за обяд.

И така и щеше да е, убеден съм, в повечето хотели и ресторанти (дори във Франция, където изпитваш инстинктивно състрадание към

празния стомах). Но няколко минути след като се регистрирахме, доста след времето за обяд, вече седяхме на терасата на стаята си, където масата бе застлана с бяла ленена покривка, украсена със свежи цветя и заредена с всички необходими неща за един приятен следобед: ледарка с бутилка охладено бяло бордо, щедри порции гъши дроб, плато с местни сирена, салата и голяма купа малини върху нарязани ягоди. На секундата усетих как лошите ми предчувствия за СПА центровете започват да се изпаряват. Може би бях съдил малко прибързано. Това определено не беше лишение.

Нашата програма за процедури, *la cure*<sup>[3]</sup>, започваше чак на следващата сутрин, така че след като смляхме гъшия дроб, можехме да разгледаме околността. Бяхме отседнали в сграда, закътана в края на хотелската част, която представляваше реставриран манастир от XVIII век, построен във формата на буквата Е около прелестна градина с малък фонтан. В нашата стая имаше открити греди, излъскан под с каменни плочи, ориенталски килими, огромно легло с балдахин и — най-необичайното за Франция — обширна баня с мощен душ и вана, достатъчно голяма, за да побере двама души. Имаше лалета и рози. Леглото бе застлано с ленени чаршафи, твърди и гладки като нови банкноти от по петстотин франка. А само на няколко минути пеша се намираще кухнята на един от най-прочутите готвачи в света. Мястото преливаше от *luxe et volupté* и срещнах известни затруднения да убедя жена си да излезем навън и да разгледаме останалата част от СПА центъра.

Главната сграда е разгърната, елегантна постройка, в която са разположени други апартаменти за гости, кухните и ресторантът. Не се забелязва никоя от отличителните черти на здравен курорт — няма непоносимо бодри инструктори с програми, хронометри и униформи на медицински работници, няма пъхтящи гости в тренировъчно облекло, не се разнася антисептичният, самодоволен полъх, който винаги съм свързвал с местата, посветени на физическото усъвършенстване.

Чак когато се запътихме през градините към *la ferme thermale*<sup>[4]</sup>, забелязах някакъв намек за СПА живот и дори той бе представен със значителна съдържаност и стил. Отвън сградата изглеждаше като класическа ферма с дървена фасада от XVIII век; вътре гредите и хоросанът отстъпваха място на мрамор и плочки и повече от

деветстотин квадратни метра с най-различни средства да се почувстваш безсмъртен — или поне малко по-слаб, по-чист и по-спокоен.

Млади дами, облечени в бяло, плавно влизаха и излизаха от стаите за процедури с техните клиенти, някои от които изглеждаха доста притеснени в ленените си роби, сякаш се опасяваха, че след малко ще последва публично разголване. Други се подкрепяха в паузите между процедурите с ароматни чайове пред огромна камина в главния салон. Цепениците пропукваха дискретно в огнището. Иначе атмосферата беше спокойна и тишината не се нарушаваше дори от приглушено стържение на *minceur* стомах. На следващия ден щеше да е наш ред да се гмурнем в билковото джакузи, хамама, калната баня и водния масаж. Междувременно разполагахме с остатъка от следобед да разгледаме селото.

Според последните преброявания в Йожени ле Бен живеят 507 души и подозирам, че голяма част от тях работят под една или друга форма за благо на посетителите, дошли в търсене на вътрешно усъвършенстване. Селището официално е здравословно място от 1843 г., когато е получило лиценз за използване на водите. И вероятно щеше да си остане малко известно и скрито, ако не бяха две събития, направили го прочуто.

Първото се е случило през 1861 г., когато високопоставените общински чиновници решили, че малко кралска помощ ще направи чудеса за репутацията на местната течност. Историята не разкрива как точно е подходил кметът, но в крайна сметка успял да убеди императрица Йожени, съпругата на Наполеон III, да даде на селото не само патронажа, но и името си. За едно денонощие водата се издигнала от всекидневно питие до благороден еликсир, подходящ за най-аристократичните храносмилателни системи.

Второто събитие се е случило през 1975 г., когато пристигнал Мишел Герар. Той се бил оженил за Кристин Бартелеми, местно момиче, чийто баща притежавал минералната баня. Имало достатъчно място за кухня. Освен това имало възможност да се предлага храна, която допълва водното лечение — нещо леко, нещо здравословно, с други думи, нещо като *cuisine minceur*.

Днес Йожени гордо се нарича първото *minceur* село във Франция. Казват му още Герарвил, защото влиянието на маестрото е

повсеместно. Предприятието включва главния хотел, пристройката, в която отседнахме ние, фермата за процедури, втори, по-малък хотел, още един ресторант и едно лозе. Малка индустрия, построена върху парадокс: яж, пий и отслабвай.

Светлината избледняваше, докато седяхме пред кафене на главната улица в Йожени. Малко и приветливо заведение, то влиза в ролята на временно убежище за тези, които имат нужда да избягат за кратко от лечението. Трима души, които преди това бяхме видели в СПА центъра, бяха дошли в кафенето откъм хлебарницата на стотина метра. Държаха малки хартиени пликове. Огледаха се крадешком, с коси погледи — стопроцентовото проявление на вината — преди да поръчат големи чаши горещ шоколад. След като направиха последна проверка, за да се уверят, че наоколо няма застъпници на *cuisine minceur*, които да ги наблюдават, те разопаковаха плодовите си пити и бадемови бисквити, както и парчета сметанова торта, поеха първата, разтапяща се в устата хапка, вдигнаха очи в екстаз и въздъхнаха. Всеки би си помислил, че в продължение на седмици не са яли нищо друго, освен вегетариански шницели.

Внезапно огладнели, ние се спогледахме и преценихме възможностите за вечеря. В трапезарията на хотела имаше избор между *cuisine minceur* (за тези, които са се устремили с пълна пара към свалянето на килограми) или по-дългото и питателно *menu gourmand* (за писатели, които правят проучване). Другият вариант беше ресторантът на Герар „Ла Ферм о Грив“, който се намираше на две минути пеша от хотела. Вече бяхме погледнали менюто, закачено отвън. В него се изброяваха изкушения, за които бяхме сигурни, че на другия ден няма да се погледне с добро око. Но, както се убедихме взаимно, още беше рано да поемаме по пътя на въздържанието.

Ресторантът, помещаващ се в някогашна ферма, създаваше усещането за огромна кухня. В единия край на салона имаше дълга касапска маса, отрупана с изобилие от пресни зеленчуци — чушки, праз, домати, бели патладжани и къдравите тъмнозелени зелки. Зад зеленчуковата панорама имаше широко три метра огнище, където агнешки бутчета се въртяха бавно на шиш, соковете им просъскваха, докато капките се стичаха върху огъня и се разнасяше носталгичното ухание на печено на дърва месо. Над приливите и отливите на



разговорите се чуваше нежното проскърцване и приглушено изпукване на тапите, които се вадеха от бутилките.

Това беше идеалният декор за последната ни истинска вечеря и храната по нищо не отстъпваше на обстановката. Ядохме праз на грил, увит в руло от тънка байонска шунка, идеално опечено пиле с хрупкава кожа в цвят на старо злато и — едно последно удоволствие преди дните на отслабване — най-доброто от предлаганите сирена. Нека следващият ден донесе каквото се налага. Поне щяхме да го посрещнем с доволни и сити стомаси.

На следващата сутрин, преди да поемем към фермата, прочетох друг вид меню, в което се изброяваха всички предлагани процедури — от подмладяващи бани до всевъзможни масажи, прилагани на различни части от тялото. За постигането на най-ефикасни резултати се препоръчваше тези дейности да се извършват *entièrement nu*, или голи, както майка ни е родила. Тогава не се замислих над това, но се сетих за тази забележка малко по-късно, когато облякохме ленените си роби и зачакахме на рецепцията битката да започне. Като се огледах, забелязах отчетлив дисбаланс между половете. В персонала на СПА центъра нямаше нито един мъж. Всички бяха млади жени — привлекателни, слаби и приветливи млади дами — и аз трябваше да оставя тялото си в техни ръце. Инстинктивно се изправих и си поех дълбоко въздух, надявайки се да прикрия ефекта от снощната вечеря.

Но не ми оставаше нищо друго, освен да легна и да се наслаждавам на това, което си е наумила младата дама, а и се случи така, че първите три процедури бяха изпълнени с такава грижа за благоприличието, че биха накарали кралица Виктория да кима одобрително. Водеха ме към вратите на различни стаи, казваха ми какво да правя и какво да очаквам и ме оставяха сам с моята голота. Програмата беше толкова добре организирана и дискретна, толкова индивидуална, че съвсем спокойно можех да съм единственият клиент на центъра.

Потях се в самота, обвит в парните облаци на хамама. Лежах на затоплена мраморна плоча за цялостно промиване с билки — отлично за целулит, както ми обясниха — преди да се прехвърля в миниатюрен плувен басейн, където бях здравата наложен от врата до глезените със

струи минерална вода. Напрежението в крайниците ми изчезна, ставите ми се отпуснаха и мускулите ми станаха гъвкави. Когато дойде време да се срещнем с жена ми в главния салон, някъде по средата на сутринта, бях толкова отпуснат, че ми беше трудно да си държа очите отворени и едва не паднах от креслото, докато пиех топла билкова настойка.

Тази смес с приятен вкус на лимон и очевидно съвсем безвредна беше част от процеса на вътрешно прочистване. *Buvez et éliminez*<sup>[5]</sup> гласи мотото на СПА центъра и те съвсем не се шегуват. В моя случай течността оказа почти моментален елиминиращ ефект над пикочния ми мехур. Това беше реакция, която през следващите дни се научих да очаквам и да внимавам да не пия никоя от тези настойки, ако няма тоалетна в радиус от петдесет метра. Дори се улових, че на отиване и връщане от стаята ни се оглеждам за удобни храсти, в случай че великият елиминатор удари отново.

След първата ни доза от този доста драматичен освежител дойде време със съпругата ми да споделим следващата процедура. Бяхме отведени в стая с изкопана в пода вана, достатъчно голяма да побере десетина души и пълна с плътна, непрозрачна течност. Беше кал, но минерална кал от високо качество, кал де лукс, на цвят някъде между светлокремаво и съвсем бледозелено. Винаги съм възприемал калните бани като едно стъпало над блатото — зловонни, пълни с буци и клокочещи с миризми на прогнило. Но тази беше гладка като олио, не дразнеше носа и, колкото и да е странно, човек изплуваше на повърхността.

След няколко минути експериментално валяне открихме, че можем да се носим на повърхността в седнало положение, с прибрани колена и разперени за равновесие ръце, докато калта си върши работата. И каква терапевтична кал беше това, поне според младата дама, която се занимаваше с процедурата — чудесна за ревматизъм, отлична за стрес и направо изпратена от бога за тази популярна болестка, която французите толкова деликатно наричат *les problemes de transit intestinal*<sup>[6]</sup>. На всичкото отгоре чувството беше необикновено приятно, сякаш се бяхме потопили в топла сметана. Можехме съвсем щастливо да прекараме остатъка от утрото, поклащайки се в нея, наполовина изправени, наполовина носещи се по повърхността,

хлъзгави и безтегловни, без изобщо да се замисляме за проблемите на *transit intestinal*.

След като си взехме душ, пътищата ни се разделиха: съпругата ми пое към загрятата мраморна плоча, докато аз бях поведен от една млада дама в бяло към голяма стъклена кутия. И там застанах, *entièrement nu*, както тя ме беше инструктирала, разперил ръце като орел срещу стъклената стена и с гръб към девойката, която стоеше извън кутията. Погледнах през рамо с, както се надявах, равнодушно изражение и я попитах какво става. Тя се усмихна сладко и нагласи крайника на маркуч, преди да го насочи към мен през дупка в стъклото.

— Това е много добро за тонизиране и прочистване на тялото — обясни тя. — Първо ще обработя задната ви част. Когато почукам на стъклото, ще се обърнете настрани, за да обработя и тази ви част.

Все още се чудех дали нуждата ми от прочистване е толкова очевидна, когато тя пусна струята. На тези от вас, които никога не са се подлагали на концентриран масаж с вода под високо налягане, мога да кажа, че усещането е доста близо до болката — милиони течни игли преминават нагоре-надолу по тялото, от прасците до основата на черепа. Всъщност чувството беше страхотно и бях доволен, че не го изпитвам от другата страна.

След няколко ободряващи минути се чу почукване по стъклената стена. Обърнах се настрани. Едното ми бедро, половината от ребрата и едното рамо направо изтръпнаха. Последва ново почукване, за да се обработи и другата страна. Чувствах се розов като току-що сготвена шунка.

Струята спря. Тъкмо се канех да благодаря на младата дама за уникално стимулиращото преживяване, когато тя отново почука.

— Сега ще масажирате предната част — уведоми ме тя.

Пълната програма.

Изключително необикновено усещане е да стоиш гол, застанал в готовност за бягство и с лице към млада жена, която си срещнал току-що, докато тя насочва смъртоносно мощни струи вода нагоре-надолу по тялото ти. В никакъв случай не неприятно, но е особено и извиква в съзнанието един-два въпроса. Трябва ли да се опиташ да завържеш учтив разговор или това ще я разсее и ще я отклони от целта ѝ, вероятно с мъчителни последствия? И какво да правиш с ръцете си?

Дали трябва да застанеш свободно, с ръце зад гърба? Или пък да заемеш небрежната поза на пълно разкриване с ръце на бедрата? Окончателното предаване с ръце на главата? Или ръцете трябва да са на пост по-надолу? Това беше един от моментите, които опропастяват всеки опит за изискана стойка. Чудех се какво би направил Кари Грант, кралят на тактичността, при подобни обстоятелства.

Също така се чудех какво би отговорила младата дама, ако е на парти и някой я попита за работата ѝ.

— Каж ми с какво се занимаваш?

— О, изправям голи мъже и жени до стената и ги измъчвам с маркуч.

Към този момент цялото ми тяло беше зачервено. Сигурен бях, че остатъчните следи от замърсяване са отмити, както и целулитът, всички косми по тялото ми и пластовете от епидермиса, които не са здраво закотвени. Но усещането за здраве беше удивително. Имах чувството, че кожата ми е залята с шампанско.

Така приключи първата сутрин и е забележително как два часа и половина процедури — период, през който не бях положил по-голямо физическо усилие от това да си сваля дрехите — могат да предизвикат вълчи апетит. Докато вървахме към ресторанта на хотела, разнежените спомени за вечерята от предишната вечер се завърнаха, но бързо бяха потиснати. Сега бяхме в примката на лечението. Щяхме да преживеем първия си сблъсък с *minceur* храната, описана лирично от Герар като *une cuisine gaie, harmonieuse, et savoureuse*<sup>[7]</sup>.

Преди още да сме достигнали масата си, бях стъписан от една от големите радости на отсядането в хотел от висока класа: животът няма груби ръбове. Заобиколен си от хора, които са обучени да ти доставят удоволствие и, бог да ги благослови, това явно им е приятно. Докато минавахме през фоайето, бяхме посрещнати от усмивки, въпроси за здравето ни и порой от пожелания за добър апетит. Чувствахме се добре дошли. Чувствахме се обичани. И преди всичко — чувствахме се гладни.

Фактът, че се придържахме към първоначалните си възвишени намерения и избрахме *minceur* менюто, а не гурме специалитета, е по-скоро заслуга на жена ми, отколкото моя. Имам склонността да се колебая пред перспективата за омар и хапки, поръсени с трюфел. Тя е направена от по-твърд материал. Освен това като опитен готвач беше

любопитна да разбере какво може да направи Герар с по-малко калории от чийзбургер и пържени картофи.

Готвенето от типа *minceur*, ако искате да го изпробвате лично, се основава на няколко прости принципа: използват се големи количества плодове и зеленчуци; маслото и сметаната са заменени със зехтин и олио от рапица; обикновената захар е заместена с натурална фруктоза; за вечеря се приготвя по-леко ястие, обикновено риба, и се пие вино всеки ден. Дотук с правилата. Придържайте се към тях и създавайте блюда, които изглеждат като най-добрата тризвездна храна и имат такъв вкус. Нищо друго, наистина. Единственото, което се изисква, е огромно количество време и талант.

Пренебрегвайки примера на двойката от съседната маса, която бе поръчала два различни вида минерална вода, аз поръчах допустимата чаша червено вино и се заехме с обяда. Този първи обяд включваше три ястия и те заслужават да бъдат описани подробно.

Първото беше супа от миди, моркови, чесън, гъби, зехтин и бяло вино. Вкусът беше интензивен и богат и бях убеден, че някой е прибавил лъжичка сметана, докато шеф-готвачът не гледа. Но не; броят на калориите беше 165, приблизително същото количество като в малка кофичка нискомаслено кисело мляко. Супата беше последвана от зеленчуково ризото — приготвен в пилешки бульон ориз от Камарг с грах, шалоти, бейби лук, бял и зелен фасул — великолепна смес, сервирана поръсена с малко пармезан. Калории: 240, малко повече от блокче шоколад. Накрая се появи най-финото съчетание от вкусове — малини, ягоди и касис, залети с лек сироп от фруктоза и покрити със сладолед от кисело мляко и *fromage blanc*<sup>[8]</sup>. Калории: 95.

Заедно с чашата вино целият обяд възлизаше на малко по-малко от шестстотин калории. Беше красиво аранжиран и сервиран, като на всичкото отгоре беше невероятно вкусен. Но онова, което ни впечатли повече от всичко друго, бе усещането, че сме изяли zasiщащ обяд. Не изпитвахме болки на лишение и беше трудно да повярваш, че храна с толкова удивително висок стандарт е част от лечение. Това беше диета, заяви съпругата ми, на която би била щастлива да се подлага доста дълго време.

Докато пиехме кафето си, огледахме другарите си по диета. Бяха предимно французи, тук-там по някой американец и човек можеше да познае кой какъв е, дори без да ги чуе да говорят. Американците

изследваха карти и гидове и си водеха бележки. Французите изучаваха менюто за вечеря (480 калории за *minceur* меню от супа, риба и сорбе и тактично премълчано количество за петстепенна гурме наслада).

През следващите три дни — които включваха процедури и все така превъзходна храна, както и все по-силното усещане, че си изоставил истинския живот някъде другаде — почувствах промяна в състоянието си. По правило аз съм ужасен по време на ваканции. Изчерпвам книгите си и скуката ме завладява, а на всичкото отгоре някакъв слаб, но дразнещ отзвук от англосаксонската ми съвест ми натяква, че трябва да правя нещо полезно или поне активно. Но тук дневните ми отговорности се свеждаха до това да се явявам навреме във фермата за процедури и да надигам нетърпеливо нож и вилица два пъти дневно в ресторанта. Не правех абсолютно нищо и това ми доставяше удоволствие — нещо, което никога преди не ми се е случвало. Сигурно се дължеше на калните бани и на вниманието от страна на всичките тези млади дами, облечени в бяло. Или пък на пълното отсъствие на какъв то и да било натиск да полагам стандартните усилия. Тенис, плуване, колоездене, катерене — всички те се предлагаха, но ние щастливо ги пренебрегнахме, доволни от мързела си. И това, предполагам, е голямото предимство на цивилизования СПА център.

Явно тежките условия на живот в Йожени изискват период на възстановяване, затова преди известно време семейство Герар решили да открият почивна станция край морето. Новото им начинание Домен дьо Юше се намира на атлантическия бряг, на около час и половина път с кола от СПА центъра. Станцията е с изглед към най-дългия плаж в Европа — непрекъснатата панделка от гладък, чист пясък, която се простира по цялото разстояние от Аркашон на север чак до Биариц. И там, в Юше, ни обещаваха три дни морски въздух и *farniente*, или безделничене, след изтощителното шуране между калните бани и иглените душеве.

Въпреки картата и подробните напътствия, които получихме, бяхме убедени, че сме се изгубили, когато свихме от шосето и се озовахме на набразден черен път, чезнещ в гъста борова гора. Коловозите ставаха все по-дълбоки, тунелът от дървета ни обгърна и ако пътят беше достатъчно широк, щяхме да обърнем колата. Трябва да сме направили грешка, мислехме си. Това не беше наред нищото,

беше краят на нищото. Но продължихме напред и след около километър и половина дърветата се разрешиха и небето се появи отново. И там, кацнала върху дюна, видяхме голяма дървена къща, безупречно боядисана в оттенъци на жълтеникавочервено и избледняло тъмночервено, образец на колониалната архитектура — ниска и квадратна, с дълги веранди от двете страни. В пространството пред къщата имаше две по-ниски постройки с цвят на мокро дърво, всяка от които с малка оградена градина. Пътека от дървени летви през дюните водеше към океана и когато слязохме от колата, чухме тътена на прибоя.

Имаше комитет по посрещането, състоящ се от двама души. Мартин и Макс, младото семейство, което стопанисва Юше, ни разведоха наоколо и междувременно ни обясниха как ще поддържаеме тялото и духа си през следващите три дни. Всяка сутрин до 11 часа в трапезарията щеше да се сервира *petit déjeuner copieux*<sup>[9]</sup>. Мартин ни увери, че тази закуска ще е напълно достатъчна, за да издържим до 5 часа следобед, когато ще ни бъде поднесен чай. Вечеря в 7:30 часа, дело на Макс.

— Не е *minceur* — обясни той, — но е здравословна. Готвя много на скара.

Той посочи барбекютото пред кухненската врата — желязно приспособление, което приличаше на ръчните колички, използвани в Прованс за горене на изрезките от лозите. Изборът за тази вечер беше лаврак или патешки гърди, с крем супа от картофи и праз или гъши дроб за начало и два десерта за финал. Решихме, че можем да простим на Макс, че не е *minceur* готвач.

Следобедът прекарахме в изследване на мястото. Главната постройка, първоначално ловна хижа, направена по поръчка на барон от Бордо през 1859 г., изглеждаше сякаш е подготвена за фотограф от „Интериор“ или „Кот Сюд“ — елегантна поредица от стаи с легла с балдахин, изчистени стари мебели, дървени камини и печки, дървено дюшеме с цвят на мед. Изглеждаше красиво, без да е твърде скъпо, и ти създаваше усещането, че можеш наистина да живееш тук — нещо, което невинаги се случва с фотогеничните къщи.

Навън поехме по дървената пътека, водеща към Атлантическия океан. На плажа компания ни правеше един-единствен самотен рибар, потънал в пяна до кръста, който вероятно хвърляше за лаврак. Освен

него нямаше никой, като се изключат чайките. Можехме да изминем по сто километра в която и да било посока и щяхме да продължим да вървим все по пясък. Можехме да плуваме на запад към Америка. Или след един ободряващ половин час да се върнем и да седнем на верандата, да пием чай и да наблюдаваме как слънцето се плъзга бавно, преди да се потопи в хоризонта. Решението не беше трудно.

До този момент не бяхме видели други гости. Юше може да поеме само пет-шест души и едва когато отидохме в трапезарията за вечеря, срещнахме единствената друга двойка, отседнала тук. Поздравихме се взаимно за късмета да намерим, както те го нарекоха, *paradis-sur-mer*<sup>[10]</sup> след което седнахме на по питие на нашата маса пред огъня. Както и останалата част от къщата, трапезарията беше образец на добрия вкус, съчетан с удобство: покрит с кремави плочи под, таван с варосани греди, отблясък на свети по кристални чаши, ленени покривки и салфетки, костен порцелан. Вниманието към детайла можеше да служи за пример на всеки ресторант и беше наистина впечатляващо в тази малка трапезария на края на света.

През стъклената врата, водеща към терасата, се виждаше Макс Той се суетеше над барбекюто с две вилици с дълги дръжки и много напомняше изпълнител на ксилофон с шапка на готвач. Мартин сложи още една цепеница в огъня, напълни чашите ни отново и отвори бутилката вино, което щяхме да пием с вечерята. Всичко на този свят беше наред.

Макс доказва, че е достоен за шапката си и е истински виртуоз на барбекюто. Патешките гърди, ветрило от розови резени в чинията, имаха вкус на дива природа: с ухание на дивеч, сочни, крехки — всичко онова, към което са насочени усилията ми с барбекюто, но никога не постигат. Може би трябва да използвам старо дърво и борови игли вместо дървени въглища може би трябва да инвестирам във висока бяла шапка. Или може би трябва да прекарам години в кухните на Герар, опитвайки се да науча това, което е научил Макс. Той готви всичко, което се предлага в Юше — от супите и питите с извара до десертите и специалния сладкиш, сервирани със следобедния чай. Жена ми искаше да си го заведем вкъщи.

Вечерята завърши със сирене от Пиренеите, последвано от кафе и любимото местно приспивателно — щедра доза арманяк. Тази напитка е удачно описана като бренди с рустикален характер. Има



Вкус на карамел и ши нанася ритник като от убито в кадифе копито на муле, а светкавичният му ефект се заключава в осем часа сън на младенец.

Събудих се от две чайки, които спореха пред прозореца ни, и си спомних, че в този ден планирахме да изминем поне част от пътя до Биариц, преди да опитаме късната закуска. Докато слизахме по пътеката, дюните бяха покрити с ватата на ранната сутрешна морска мъгла, която притъпяваше шума от прибоя така, както снеговалежът убива всички звуци на селския пейзаж. Един рибар — вероятно същият оптимист, когото бяхме видели предния ден — стоеше с ръце на хълбоците, вперил напрегнат поглед във вълните, сякаш лавракът можеше да бъде примамен от водата с хипноза.

Оставихме плажа, за да поемем по път, който водеше през дюните, покрити докъдето поглед стига с килим от нисък зелен шубрак. Нямаше сгради, нито телеграфни стълбове, никакви дразнещи следи от човешка намеса и за пореден път си припомнихме колко е лесно да намериш във Франция (която има същото население като Великобритания и три пъти повече площ) големи участъци земя, където няма нищо друго, освен природа.

След час ходене гледката продължаваше да е същият зелен килим, който се стелеше към Пиренеите. Слънцето беше пробил през мъглата и започвахме да усещаме болка в краката от трамбоването през рехавия пясък. Решихме, че Биариц може да почака. Бяхме си заслужили закуската.

За разлика от британците и американците, които традиционно възприемат първото си ядене за деня като възможност да повишат нивото на холестерол, французите обикновено се задоволяват с няколко хапки. Вместо яйца, бекон, наденица, фасул, вафли и препечена филийка с масло французинът се ограничава до три неща — кафе, кроасани и цигари — защото е наясно, че трябва да е във форма за обяд. (Има теория, че това е неправилно начало на деня и че недостигът на храна е причината за лошото му настроение до обяд, но според моя опит това важи само за сервитьорите в кафенетата и таксиметровите шофьори.)

Както Мартин бе обещала, закуската в Юше беше обилна: печени ябълки и кисело мляко, яйца, както си ги поискахме, плата с байонска шунка и сирене, дебели филии препечен селски хляб,

домашни конфитюри от кухните в Йожени и два топли, увити в сребриста опаковка пакета с размера на малки хлебчета — бащата и майката на всички кроасани, цели двацет сантиметра от носа до опашката, пухкави, леки и маслени. Не се налагаше да дъвчеш. Те се топяха.

Справихме се достойно с предизвикателството и след това се разхождахме цял следобед. Това беше ритъмът на дните ни в Юше — морски въздух, великолепна храна *farniente*. Беше паметна седмица на глезене и здрава храна.

На сутринта, като се прибрахме, Одил се обади любопитна да разбере дали съм се прекръстил и съм преминал към нискокалоричен живот.

— Е? Как беше? Как се чувстваш?

— Никога не съм се чувствал по-добре, Одил. Като младеж на осемнайсет. Беше превъзходно.

— Свали ли килограми?

— Изобщо не съм се мерил. Но съм отпочинал, с прочистено съзнание, преливащ от здраве и готов за всичко. А и нито веднъж не се почувствахме гладни.

— Ето, виждаш ли? Точно както непрекъснато ти повтарям. Ядеш по-смислена храна, спиращ виното и готово — ставаш нов човек. Кажи ми, какво ядохте?

— Патешко, агнешко, токачки, пастет, сирене, масло, яйца, малко гъши дроб, картофена супа, огромни кроасани за закуска...

Мълчание от другата страна на линията.

— И имаше някои доста добри малко известни вина. Както и арманяк. Трябва да опиташ някой път. Ще ти се отрази чудесно.

Одил се засмя.

— *Toujours l'humour anglais.*<sup>[11]</sup> Но сериозно...

Е, да. Понякога няма нищо по-трудно от това да преглътнеш истината.

---

[1] Луксът и насладата (фр.). — Бел.прев. ↑

[2] Диетична кухня (фр.). — Бел.прев. ↑

[3] Лечението (фр.). — Бел.прев. ↑

[4] Ферма за водни процедури (фр.). — Бел.прев. ↑

[5] Пийте и елиминирайте (фр.). — Бел.прев. ↑

- ↑
- [6] Проблемите на храносмилателната система (фр.). — Бел.прев.
- [7] Весела, хармонична и вкусна кухня (фр.). — Бел.прев. ↑
- [8] Бяло сирене (фр.). — Бел.прев. ↑
- [9] Обилна закуска (фр.). — Бел.прев. ↑
- [10] Морски рай (фр.). — Бел.прев. ↑
- [11] Все този английски хумор (фр.). — Бел.прев. ↑

## ПЪТЕВОДИТЕЛ НА ГЛАДА

Съвет към шофьор, който търси къде да пренощува:

Спрете пред вратата на хотела и инструктирайте носача да остави чантите ви в колата. Погрижете се да обсъдите лично със собственика на хотела въпроса за цената. Ако сметнете, че ви устройва, но преди да се ангажирате да я наемете, поискайте да видите стаята, която ви предлага. В негов интерес е да напълни първо най-лошите стаи. Ако не сте убедени в истинността на прочутата фраза „Нямаме нищо друго! Хотелът е пълен!“, върнете се при колата и се престорете, че се запътвате другаде. В девет от десет случая точно в този момент собственикът на хотела ще се плесне по челото и ще се сети за отлична стая, която се е освободила само преди час и за която напълно бил забравил...

Задава се зората на нов век. Париж се приготвя за световно изложение, някои коли развиват шеметна скорост доста над петнайсет километра в час, собствениците на хотелите са пословично известни с драматичния си навик да се пляскат с ръка по челото и на пътниците, ценящи удобствата, се препоръчва да проверят стаята си за бълхи, преди да се настанят в нея. Годианата е 1900 — годината на първия гид „Мишлен“ за Франция, от който е взет този откъс.

Първото издание е в джобен размер, състои се от почти четиристотин гъсто изписани страници и братята Мишлен го раздават на собствениците на *voitu*, *voiturettes* и дори *velocipedes*<sup>[1]</sup>. През 1891 г. братята създават сменяемата пневматична гума и гидът е техният начин да окуражат автомобилистите да износват колкото се може повече гума, като предприемат продължителни пътувания из Франция.

Производители на коли, повечето от които отдавна изчезнали, в онези дни са имали правото да рекламират по страниците на пътеводителя и намираме двуместната „Роше & Шнайдер“ — „*robuste, simple, comfortable, élégant, silencieux*“<sup>[2]</sup> — редом с по-голямата „Шодел“, пълна с четирима мъже с островърхи шапки, които гледат строго над гъстата растителност на мустаците си. Един от малкото рекламодатели, чиито имена разпознаваме днес, е „Пежо“, въпреки че преди сто години специалитетът на фирмата не е била колата, а сгъваемият велосипед, конструиран според „*Le système du Capitaine Gérard*“<sup>[3]</sup>, пионер в сферата на сгъваемите велосипеди.

Близко шейсет от уводните страници на този първи гид са запълнени с описания на чудесата на пневматичната гума, мекото ѝ возене, нейните клапи и шайби, максималната степен на надуване, грижите за нея и поправянето ѝ. Друг вид техническа информация заема над сто страници накрая. По средата е пълнежът на сандвича — изреждане на градове, градчета и села по азбучен ред.

Под всяко населено място е посочено разстоянието от центъра на света, Париж, или от най-близкия голям град. Броят на жителите също е вписан, макар че така и не проумях защо би представлявал интерес за автомобилистите. И на всяка от гъсто изписаните старомодни страници могат да се видят ранни образци на визуалния речник, който вече наблиза във втория си век — езика на знаците на „Мишлен“: миниатюрно шато, обозначаващо хотел, кръст на първа помощ за лекар в селището, аптекарски везни за аптека, малък плик за пощенска служба, парен локомотив за гара и дори черен ромб за хотели, оборудвани с фотографски тъмни стаи.

Тъмните стаи са били рядкост и това очевидно важи и за някои по-малко артистични изтънчености. Бележка в предговора уведомява пътника, че на следващата година гидът ще се заеме с клокочещите чудеса на канализацията на XX век. Не само хотелите с бани и душове ще бъдат отличени, но също и *si les W.C. sont perfectionés avec un appareil de chasse* — ако тоалетните са с течаща вода — ще получат заслужена похвала.

Читателите на първия пътеводител са приканени да пращат на „Мишлен“ свои коментари и те със сигурност са останали впечатлени от количеството техническа и географска информация, съдържаща се в малката книга. Но колко от тях, чудех се аз, са писали, за да зададат

онзи изгарящ въпрос, винаги толкова близък и скъп на всяко френско сърце, но особено след тежък ден на пътя — какво има за вечеря.

Защото, въпреки че хотелите са изброени, ресторантите не са. В края на краищата гидът е предназначен да бъде наръчник за оцеляване на автомобилисти, управляващи примитивни машини, които често се развалят. Надали от човек, който има проблеми с клапите и шайбите, се очаква да посвещава твърде много мисли и внимание на меню. Може да прозвучи еретично, но в онези ранни години механиците са били по-важни от шеф-готвачите.

Това се променя през 1920 г. Колите вече са станали по-надеждни и пневматичните гуми не са новостта, която са били преди двайсет години. Храната обаче никога няма да загуби очарованието си и може би именно това е подтикнало братя Мишлен да вземат три фундаментални — и, както се оказва, много проникателни — решения за гида си през тази година; той ще включва ресторанти; ще се продава в книжарници, а няма да се раздава; и няма да приема повече реклами.

Не след дълго списъците с ресторанти — съвсем не изненадващо — се превръщат в далеч по-важна причина да купиш пътеводителя, отколкото съветите за налягането на гумите. Всяка година се включват все повече ресторанти и естествено — както всичко във Франция, от медицинските свещички до чакъла — трябвало да бъдат разделени по категории. Били необходими още знаци, за да се определят различните степени на готварско умение — кратък и прост начин да осведомиш блуждаещия автомобилист какво може да очаква в чинията си. И не само „какво има за вечеря“, но и „колко добра ще е тя“. Отговорът на тези въпроси — звездната система — се ражда през 1926 г.

Звездите на „Мишлен“, стилизирани розетки, наричани бисквитки от хората в бранша, са златните медали на кухненската олимпиада. Те се присъждат, затвърждават или отнемат всяка година. Спечелването на звезда може за една нощ да издигне млад шеф-готвач от пълната неизвестност, създавайки му (или по-рядко ѝ) репутация, простираща се до всяко място, на което се продава гидът и храната е предмет на обсъждане. Загубата на звезда е катастрофално събитие, професионално бедствие, лична трагедия, причина да се плеснеш по челото, да си заскубеш косата и да се замислиш дали да не се захванеш с нещо друго.

Онова, което винаги ме е удивявало в тези ежегодни драми, оповестявани гръмко из Франция, е, че решенията, взети от гида, се приемат. Хората може да не са съгласни — всъщност тъй като това все пак се случва във Франция и засяга стомаха, те неизбежно не са съгласни — с присъждането или отнемането на звезда. Но никога не съм срещал човек, който да обвини пътеводителя в несправедливост или пристрастност. Доверяват му се. Намирам това за забележително в свят, в който непрестанно се разкриват случаи на корупция и тя повече или по-малко се приема за даденост във всяка сфера от политиката до колоезденето.

Една от причините гидът да запази своята принципност, а оттам и авторитета си, е самоналожената забрана за реклама, която съществува вече осемдесет и една години. Благодарение на нея той не съдържа нито един от фирмените графити, украсяващи почти всичко, което гледаме и четем. Сещам се за стотици компании, които биха дали мило и драго да рекламират на четените с огромно внимание страници на пътеводителя: всеки, който продава храна, напитки, екскурзии, кухненско оборудване, коли, лекарства за храносмилането, чудодейни диети — списъкът е дълъг и потенциално много, много доходоносен. Хората от „Мишлен“ могат да направят цяло състояние. Прави им чест, че предпочитат да запазят своята независимост и да поддържат изданието си без реклами.

Но истинската му сила е неговата система за оценяване на ресторанти и загадъчната група мъже и жени, които работят в рамките на тази система. Това са инспектори, *les incognitos*, чиито имена никога не се оповестяват, които никога не се снимат и чиито забележителни способности са познати само на няколко дискретни личности в централата на „Мишлен“.

Методът на работа на инспекторите коренно противоречи на тактиката, която обикновено възприемат кулинарните критици. С едно-две изключения, те знаят повече за професионалното самоиздигане, отколкото за готвенето. Подозирам, че повечето кулинарни критици искат да бъдат известни и разпознавани, да ги ласкаят, да усещат, че имената им предизвикват тръпка на безпокойство, която пролазва по гърба на готвача. Относителната известност и специалното внимание, породени от работата им — към това се стремят те, когато ядат. И ресторантите следва да подхождат по подобаващия начин, ако знаят

какво е добро за тях. Около критиците трябва да пърхат множество сервитьори. Новите ястия, които още не са включени в менюто, трябва да бъдат изпращани на масата за дегустиране. Готвачите трябва да се отбиват в края на вечерята, за да издават някои тайни на рецептите, които ще бъдат публикувани в ревюто като лични експертни и находчиви открития на критика. „За моя изненада в свинската пача долових смело, но сполучливо решение — кайсии, поръсени с трюфел.“

За разлика от тях инспекторът на „Мишлен“ подхожда към даден ресторант като обикновен клиент. Когато прави резервация, името му не звучи познато на никого в кухнята. (Дори във Франция отлично съгласуваната клюкарска мрежа между готвачите все още не е успяла да идентифицира инспекторите по причини, които ще разгледаме след малко.) Когато пристигне в ресторанта, той продължава да е инкогнито. Не иска някоя определена маса. Не прави никакви намеци на оберкелнера. Не настоява да се срещне с шеф-готвача. Яде, пие, плаща си сметката и си тръгва. И никой в ресторанта и в кухнята не научава нищо повече.

Има хора — моят приятел Режиc, лакомникът от класа, е сред тях — които ще ви кажат, че да ядеш, за да се прехранваш, е най-близкото до рая на земята. Той смята, че ще е прекрасно да стане инспектор на „Мишлен“. И като се замислиш, кариерата да бъдеш хранен и поен от някои от най-добрите готвачи в света наистина звучи по-привлекателно от професията на счетоводител или търговец, всъщност от повечето професии. Но дали е така? Дали нашият инспектор всяка сутрин изскача от леглото с обилно слюноотделяне? Дали има лек срещу професионалната болест на гурмето *crise de foie*<sup>[4]</sup>? Къде се храни в почивните си дни? Дали е дебел? Реших, че ще е интересно да разбера. И тъй като не познавам инспектор, нито човек, който познава такъв, реших, че единственото място, където мога да получа просветление, е главният щаб на вкусовите рецептори, централата на „Мишлен“ в Париж.

Тя се намира на широкия и засаден с много дървета булевард „Бретъой“ в седми район, на десет минути пеша от любимия ми магазин за храна „Бон марше гранд еписри“ на улица „Бак“. Сградата на „Мишлен“ е навътре от тротоара, функционална, но не се отличава с нищо. Отпред има кабина, където от посетителите се изисква да



посочат причината за посещението си, преди да бъдат допуснати вътре. Имах среща с мосю Арно — една от тегобите в живота му е да се занимава с любопитни натрапници като мен.

Той ме посрещна на рецепцията — изискан мъж с тъмна коса и дипломатично излъчване — и ме поведе през лабиринт от коридори към малък кабинет със стени, отрупани с книги. Даде ми една бърза доза кафе с ефекта на тройно, преди да ме попита с какво може да ми бъде полезен.

— Запленен съм от темата за вашия екип от инспектори — признах аз.

Той кимна любезно. Имах чувството, че не за пръв път чува тези думи.

— И това, което всъщност искам, е да обядвам с някой от тях.

Веждите на Арно се надигнаха. Устните му пък се присвиха.

— Опасявам се, че ще е много трудно.

— Тогава вечеря?

Той се усмихна и поклати глава. Не мисля, че си струваше да предлагам закуска.

— Проблемът е — обясни той, — че нашите инспектори следва да останат анонимни, за да могат да си вършат работата, както трябва.

Казах му, че нямам никакво намерение да разрушавам прикритието на инспектор, но Арно остана непреклонен — учтив, приятелски настроен, с разбиране, но непреклонен. Нищо не можеше да се направи. И тогава ми обясни защо.

Инспектирането на ресторанти за „Мишлен“ не е странично занимание за хора с тренирани небца, които обичат да ядат, а дългосрочна платена кариера на пълен работен ден. Обикновено инспекторите имат между осем и десет години опит в сферата на хотелиерството и ресторантьорството — „основно образование“, както го нарече Арно — преди да се присъединят към „Мишлен“. Следва двегодишен период на обучение и чак тогава могат да започнат да пътуват и да ядат сериозно.

И когато излязат на пътя, те се захващат здравата, дори и през уикендите: две хранения на ден, но никога в един и същ тип ресторант, така че двузвездният обяд може да бъде последван от вечеря в бистро. За една типична работна седмица инспекторите опитват от десет до четиринайсет вида кухня. След две седмици такъв режим те се връщат

в Париж да напишат докладите си. За да са сигурни, че физиономиите им няма да станат твърде познати в някой район, непрекъснато сменят местата и годишно изминават около трийсет хиляди километра. Всеки ресторант със звезда пет-шест пъти в годината се посещава и описва в ревю от различни инспектори.

Замаян от този поток от информация, зададох въпрос, който сметнах за невинен.

— С колко инспектори разполагате?

Още една загадъчна усмивка. Опитвах се да навляза в забранена територия.

— Определен брой — отвърна Арно уклончиво. — Достатъчно, за да вършат работа.

— И какво търсите в един инспектор?

— Дискретност — както по отношение на обноските, така и във външния вид. Не искаме хора с крещящо поведение или твърде запомняща се външност. Търсим мосю *Tout le Monde*, Господин всякой.

Това автоматично изключваше Режис, помислих си. Последния път, когато го бях видял, той се размотаваше из селото с тиролска пелерина до средата на прасеца, баскетболни обувки и широкопола шапка тип „Борсалино“, а от пурата му излизаше дим като от комин. Определено не е от най-ненатрапчивите хора.

Арно продължи.

— Разбира се, инспекторите трябва да са физически здрави. Трябва да имат изключителен усет за вкуса и да са достатъчно образовани, за да познаят дали шеф-готвачът не е минал по преки пътища. Или още по-лошо — изражението му стана сериозно, — дали не мами.

Той направи пауза, за да усетя ужаса му още по-ясно.

— Подменени ястия. Треска, представена като друга риба под прикритието на сос, който разсейва. Овнешко, докарано като агнешко. Такива неща се случват. Нашият човек трябва да е бдителен. Той трябва да прозре измамата, без да се налага да пита шеф-готвача. Човек не може да разпитва за такива неща, това е твърде деликатна работа.

Дискретността беше лайтмотивът и наистина самият Арно доказваше, че е дискретен като стрида, въпреки че се отвори малко, когато заговорихме за инспекторите от женски пол. Обясни ми, че те

често забелязват детайли, на които мъжете не обръщат внимание. Онзи ден бил на обяд в звезден ресторант с инспектор от женски пол, мадам *Tout le Monde*. По негово мнение всичко било както трябва. Но не и според мадам. Тя забелязала, че ноктите на един от сервитьорите съвсем не са съвършено подравнени, безупречно чисти и излъскани, каквито би следвало да са. Това не е най-тежкото престъпление и не е достатъчно основание, за да отнемеш звезда. Но е черна точка и задължително щеше да присъства в списъка с точки, които следващият инспектор трябва да провери.

Знаех, че няма смисъл да питам какво казват инспекторите на близките си за своята работа. Близко е до ума, че не могат да признаят истината. Дали съществуваше официална версия за прикритие на „Мишлен“, подкрепена с фалшив офис и секретарка, обучена в изкуството на шпионажа? Дали съпрузите и съпругите на инспекторите знаеха? Какво казваха на приятелите си? Как инспекторите описваха заниманието си в безкрайните формуляри, които се налага да попълваш във Франция? Колкото повече си мислех, толкова повече ми приличаше на живот в програма за защита на свидетелите, но с по-добра храна.

Напуснах сградата на „Мишлен“ по-мъдър и всички илюзии за радостите на препитаването с ядене бяха разсеяни. Животът на инспектор не беше за мен. Всъщност звучеше като постоянен кошмар на самоконтрол. Ето го нашия приятел мосю *Tout le Monde*, който на всеки обяд се носи в море от изкушения — изискана храна, винена листа от петдесет страници, пълна с обвити в паяжина съкровища, почтително обслужване, комфортна среда, никакви належащи ангажименти, освен вечеря по-късно — ето го на самия връх на цивилизованото удоволствие и какво изисква дългът от него? Да се съдържа. Да се концентрира. Да си води бележки наум. Да оглежда ноктите на сервитьора. Да внимава за подменени ястия. Да работи.

Дори докато се подвизавах в рекламния бизнес в онези честити времена, когато девизът на индустрията беше „Хайде да обядваме!“ и пътят към успеха бе осеян с менюта, така и не успях да свикна с идеята за работен обяд. За мен работата и обядът са две дейности, чийто замисъл не е да съжителстват и никога не трябва да бъдат

принуждавани да го правят. Обядът е — или поне би трябвало да е — удоволствие. Виното и разговорът трябва да се леят; усилията на шеф-готвача трябва да получават вниманието, което заслужават. Трябва да царува насладата. Как е възможно това да се случи, ако от теб се очаква да обсъждаш продажби и планове за дистрибуция или последните покачвания и спадове на стоковата борса или дори ако, както е в случая на мосю *Tout le Monde*, обядът е нещо, което да се анализира, подлага на дисекция, преценява и класифицира? Това е шамар в лицето на природата. Но въпреки че аз самият никога не бих могъл да се заема с подобна задача, изпитвам дълбока благодарност към тези, които могат, защото те се трудят дълго и усилено, за да създадат библията на вкуса.

Разбира се, има много други гидове за храна, освен „Мишлен“. Някои са добри, други са скалъпени от ентусиазирани аматьори, а трети не са нищо повече от средства за реклама на алкохол. Никой от тях не може да достигне рецептата на „Мишлен“ за безпристрастност, компетентност, професионално внимание към детайла и точност. (Картите на градовете в guida за 1939 г. са били толкова точни, че през 1944 г. съюзническите сили са ги използвали по време на освобождението на Франция.) И нито един гид не е толкова популярен.

По изключение това не е просто моето силно субективно мнение. Статистиката е на моя страна. Гидът за 2000 г. има първоначален тираж от 880'254 отделно номерирани екземпляра — огромен тираж за книга с твърди корици. Моментално стана бестселър. Докато пиша тези редове, моят екземпляр (номер 304'479) е пред мен. Той е жизнерадостно оцветен, успокояващо тлъст том, в сравнение, с който неговият предшественик от 1900 г. изглежда недохранен, дори анорексичен. Тази година има повече от хиляда и седемстотин страници, на които са поместени над пеш хиляди хотела и повече от четири хиляди ресторанта. Към обемността на тома е добавена новост: за пръв път от сто години знаковият език за всеки обект е разширен с описателен текст — няколко изречения, не повече. Но може да си представим месеците, може би годините, на дълбок размисъл в главния щаб на вкусовите възприятия, преди да се вземе решението да се добавят думи към пиктограмите, защото човек не се намесва току-така в институция.

Единствената ми резерва към гида е въздействието, което понякога оказва върху ресторантите. Мисля, че той често събужда интериорния дизайнер, който се спотайва в подсъзнанието на иначе здравомислещи собственици. Присъди ли се звезда, внезапно наред всички празненства и приветствени възгласи за готвача, през радостната мъгла на мехурчетата шампанско, собственикът оглежда с любов ресторанта и забелязва, че... нещо не е наред. Това, в крайна сметка осъзнава той, е външният вид на ресторанта: мебелите, аксесоарите, цялостният стил на помещението. Те просто вече не вършат работа. Те са твърде... ами, твърде обикновени за заведение, което вече се е издигнало до гастрономични висини. Ресторантът има бисквитка, за бога. Висшата кухня заслужава висш декор. На собственика не му остава нищо друго, освен да повика декоратор.

И така онези стари, прости столове се заменят с тронове с високи облегалки, покрити с плътни, пищни релефни тапицерии, чийто квадратен метър е по-скъп от гъши дроб. Що се отнася до практичните чинии и чаши, незабележителните ножове и вилици, те също трябва да си заминат. Донесете лиможкия порцелан, кристала от Бакара и приборите, които изглеждат сякаш са взети направо от президентската трапезария в Елисейския дворец. Скоро вече има фин лен за масите, кристални декантери със сребърен обков за виното, големи лъскави куполи, които да предпазват храната по време на краткото ѝ пътуване от кухнята до клиента. И накрая, хайде да облечем персонала в нови униформи — нещо лъскаво, шикозно и, най-често, черно.

Всичко това е хубаво, ако се спре дотук; лифтинг на лицето, нищо повече. Уви, има случаи, в които се променя не само видът на ресторанта, но и неговият характер. Високото положение подхранва благоговение и онова, което някога е било удобно, непретенциозно място, се превръща, както гласи онази зловеща и изтъркана от употреба фраза, в храм на гастрономията. Светилище. Не само това — инвестицията, която изискват тронове, куполите, декантерите и дизайнерските чинии, е колосална, а това създава жестоко допълнително напрежение за горкия човек в кухнята, който с труда си трябва да плаща за целия този лукс.

Много пъти през годините съм се чудил защо признанието за отлична кухня предизвиква истерия за преобзавеждане и наскоро имах

възможност да задам този въпрос на местен шеф-готвач. В последно време той бе привлякъл заслужено внимание; храната му беше страхотна, а ресторантът — чудесен. Не е далеч моментът, в който ще получи първата си звезда. Мисля, че възприема това и като благословия, и като проклятие.

Разбира се, той ще бъде възбуден и развълнуван. Всеки готвач мечтае за звезда на „Мишлен“. Но трябваше да се направят някои подобрения, призна той, докато оглеждахме помещението, в което бях прекарал толкова щастливи часове в компанията на добра храна — приветлив салон, където се чувстваш като у дома в мига, в който седнеш.

— Защо да променяш каквото и да било? — попитах аз.

Той сви рамене.

— Клиентите го очакват. Какво мога да сторя?

Тогава разбрах. Това не беше присъда, издадена от „Мишлен“. Не се дължеше и на желанието на шеф-готвача да подобри работната си обстановка. Цялата работа — призоваването на декоратора, приборите от Елисейския дворец, новите облекла за персонала — всичко се правеше, за да се задоволи една дълбока потребност на френската душа, която съм забелязвал и преди: страстта към украсите, любовта към лукса. Кой знае как е започнало? Началото би могло да е положено от царедворците във Версай, които винаги са се стараели да не изостават един от друг, когато става въпрос за кадифени бричове, ароматизирани ръкавици, ръчно изработени перуки и други елементи на разточителството. Впоследствие този маниер е бил усвоен с огромен ентузиазъм от заможните представители на буржоазията, хората, които днес купуват печки „Ла Корню“ и кошници за пикник „Хермес“; хората, които имат парите и желанието да ядат навън често, с други думи, хората, които правят ресторантите успешни и печеливши.

Според моя приятел готвач те държат на удобствата и никога няма да чуеш от тях оплакване за излишъка от тапицирани мебели, прекомерното количество кристал или твърде многото сервитьори. Всъщност, както каза той, те очакват именно това от един ресторант, когато е достигнал определено ниво. Разбира се, храната е от решаващо значение, но това важи и за обстановката. Успехът в кухнята трябва да бъде отразен в символите на успеха в салона. В противен

случай клиентите биха се почувствали предадени. Дори по-лошо — по-чувствителните може да проявят ужасното подозрение, че плащат цените на еднозвезден ресторант, а се хранят в обикновено старо бистро.

Да управляваш топ ресторант е трудна и напрегаща работа, която изисква много таланти. Великите шеф-готвачи трябва да са отчасти артисти, отчасти старши сержанти, отчасти дипломати и не могат да си позволят почивни дни, защото някой, вероятно самият мосю *Tout le Monde*, непрестанно бди. Най-отдавнашният тризвезден шеф-готвач на Франция, който все още работи, е Пол Бокюс. Той е получил звездите си в далечната 1965 г. и ги има до днес. Трийсет и пет години, без да направи погрешен ход в кухнята. Човекът заслужава медал за издръжливост.

Същото важи и за други ветерани. Когато човек разлисти изданието от 2000 г., ще намери 116 места, които са били препоръчани в първия гид преди сто години. Един от тези паметници е „Отел д'Юроп“ в Авиньон, недалеч от мястото, където живеем. Решихме, че ще е интересно да видим как се справя под тежестта на всички тези години.

Хотелът е развивал оживена дейност дълго преди братята Мишлен да го открият. Построен през XVI век, той станал собственост на вдовицата мадам Пиерон, която отворила вратите за пътешественици през 1799 г. Големци от всякакъв вид отсядали в хотела: кардинали и архиепископи, принцове и държавници, дори Наполеон Бонапарт. Историята не разкрива дали Жозефина също е идвала, но явно той е имал хубави спомени от мястото. Когато се сражавал в Русия, заобиколен от офицери, оплакващи се от несгодите на войната, той не показал кой знае какво съчувствие. „За бога! Не сме в хотела на мадам Пиерон!“, се твърди, че е възкликнал великият пълководец.

Няма да му е никак трудно да го познае днес. Разположен е на един от най-красивите площади в Авиньон, „Крийон“, точно зад крепостните валове, бранили центъра на града в продължение на шестстотин години. Класическата архитектура на площада е оцеляла без особена намеса от страна на служителите от градоустройствения отдел, улицата все още е павирана, а красивата фасада на хотела остава

семпла и липсват неоновите украшения, които обезобразяват толкова много стари сгради.

След като минахме през портала, достатъчно широк и висок за каляски и коне, ние се озовахме в огромен павиран вътрешен двор. Имаше дървета, цветя, фонтан и усмихнат управител, застанал на вратата. Вече разбихах защо на Наполеон му е харесало тук. Той би харесал и нашата стая с изглед към покритите с керемиди покриви и потъналия в светлина Папски дворец. И несъмнено би харесал кухнята.

Седнахме на дълга вечеря, която се удължи благодарение на щедростта на шеф-готвача. Той има една звезда на „Мишлен“ и се стреми към втора с ентузиазъм, който се разля върху чиниите ни. Поръчахме три ястия, а приключихме с опитване на шест — само опитване, защото трите допълнителни изненади бяха не повече от две идеално оформени хапки, напълно достатъчни да поддържат небцето във форма, без да притъпяват апетита. Беше следващото най-хубаво нещо след това да бъдеш поканен в кухнята.

Часовете минаваха и ресторантът почти се изпразни, като се изключи присъствието на нашите невидими сътрапезници, призраците на онези, които са се хранили тук през последните два века: великият княз Владимир Александрович, Чарлс Дикенс, Джон Стюарт Мил, Робърт Браунинг и Елизабет Барет по време на любовното им бягство, Шатобриан, бъдещият крал Едуард VII — и, сливайки се с фона, като държат под око всичко, от ноктите на сервитьора до сосовете на шеф-готвача, няколко поколения инспектори на „Мишлен“.

Беше прекрасна вечер, която беляза края на един етап от подготовката на тази книга — края на този спокоен, приятен и често добре подплатен с храна процес, който обичам да наричам проучване. Моментът беше подходящ за тост.

Пихме за готвачите, по-точно за френските готвачи. След това вдигнахме отново чаши за онзи невъзпят герой на масата, пазителя на стомаха на нацията, търсача на гастронимичното безсмъртие — мосю *Tout le Monde*. Да се надяваме, че ще е с нас още сто години.

---

[1] Автомобили, малки автомобили и велосипеди (фр.). — Бел.прев. ↑

[2] Здрава, проста, удобна, елегантна, тиха (фр.). — Бел.прев. ↑



- [3] „Системата на капитан Жерар“ (фр.). — Бел.прев. ↑
- [4] Проблеми с черния дроб (фр.). — Бел.прев. ↑

## ДЕСЕРТ

Описанията на хартия стигат само донякъде — нищо не може да се сравни с усещането да си на самото място. За тези от вас, които искат лично да видят някои от ресторантите, местата и събитията, за които се разказва в книгата, предлагам някои допълнителни подробности. За съжаление не мога да дам точните дати на панаири и празниците, тъй като те се променят с ден-два всяка година, но съм включил адреси за контакт, където е възможно. Свържете се по телефона или факса (в голяма част от провинциална Франция все още не се ползва електронна поща) и ще получите подробни разяснения. Организаторите на тези събития приветстват високата посещаемост и от личен опит мога да кажа, че запитванията обикновено получават бързи и адекватни отговори. Успех! Надявам се да се забавлявате толкова, колкото се забавлявах аз.

### ФРАНЦУЗИН ПО СТОМАХ

Marius et Janette, 4 avenue George V, Paris, тел.: +33142234188, факс: +33147230719, една звезда от „Мишлен“, специалитети: лаврак на скара, калкан айоли.

L'Isle Sonnante, 7 rue Racine, 8400 Avignon, тел.: +33490825601, една звезда от „Мишлен“, специалитети: заешко филе с пюре от маслини, дивеч и сезонни диви гъби.

Restaurant La Fontaine, place de La Fontaine, 84760 Saint Martin de la Brasque, тел.: +33490077216

### ЗА ТОВА, КОЕТО ЩЕ ПОЛУЧИМ

La Messe des Truffes се провежда в неделя през втората половина на януари, за контакти: La Mairie, 84600 Richerenches (най-близкият голям град е Оранж).

### ПОКЛОННИЦИТЕ НА БУТЧЕТАТА ОТ ВИТЕЛ

La Foire aux Grenouilles се провежда към края на април, за контакти: La Maison de Tourisme, 88800 Vittel

**АРИСТОКРАТИ СЪС СИНИ КРАКА**

Les Glorieuses обикновено се провежда през последния уикенд преди Коледа, за контакти: Office du Tourisme, BP 190, avenue Alsace Lorraine, 01000 Bourg-en-Bresse

L'Auberge Bressane, 166 boulevard de Brou, факс: +33474230315, специалитет: бреско пиле.

**ЛЮБОВ ОТ ПРЪВ МИРИС**

La Foire aux Fromages в Ливаро се провежда през уикенд в началото на август, за контакти: Office du Tourisme de Livarot, 1 place G. Bisson, 14140 Livarot (най-близкият голям град е Лизийо).

**БАВНО ХРАНЕНЕ**

La Foire aux Escargots се провежда през втория уикенд на май, за контакти: Comite d'Animation, La Mairie, 88320 Martigny-les-Bains (най-близките големи градове са Контрексевил и Вител).

**ДА СЕ СЪБЛЕЧЕШ ЗА ОБЯД**

Le Club 55, Plage de Pampelonne, 83350 Ramatuelle, факс: +33494798500, само обяд, облекло по избор.

**МАРАТОН ЗА ЦЕНИТЕЛИ**

Le Marathon du Medoc се провежда в неделя в средата на септември, за контакти: C.R.D. Tourisme d'Aquitaine, Bureau de la Cite Mondiale, 23 Parvis des Chartrons, 33074 Bordeaux Cedex, факс: +33556017007

**СРЕД ЛЕТЯЩИ ТАПИ В БУРГУНДИЯ**

Les Trois Glorieuses обикновено се провеждат през третия уикенд на ноември, като търгът е в неделя, за контакти: C.R.D. Tourisme, Conseil Regional de Bourgogne, BP 1602, 21035 Dijon Cedex, факс: +33380280300

**ЦИВИЛИЗОВАНО ПРОЧИСТВАНЕ**

Les Pres d'Eugenie, 40320 Eugenie-les-Bains, факс: +33558511010  
(за хотела Domaine de Huchet на плажа).

**ПЪТЕВОДИТЕЛ НА ГЛАДА**

Hotel d'Europe, 12 place Crillon, 8400 Avignon, факс:  
+33490147671

**Издание:**

Автор: Питър Мейл

Заглавие: Френски уроци

Преводач: Петя Петкова

Година на превод: 2009 (не е указана)

Език, от който е преведено: английски (не е указано)

Издание: второ

Издател: „Гурме Пи Си Ти И“ ООД; Gormet

Град на издателя: София

Година на издаване: 2013

Тип: роман (не е указано)

Националност: английска

Печатница: „Алианс Принт“ ЕООД

Редактор: Хриска Борова

ISBN: 978-954-2917-27-4

Адрес в Библиоман: <https://biblioman.chitanka.info/books/16298>

# ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на *Моята библиотека* и нейните всеотдайни помощници.

**МОЯТА БИБЛИОТЕКА**



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.