



А

Питер Мейл
ПРОВАНС
от А до Z

Z

Питер Мейл
Прованс от А до Z

«Азбука-Аттикус»

2006

УДК 821.111
ББК 84(4Вел)-44

Мейл П.

Прованс от А до Z / П. Мейл — «Азбука-Аттикус», 2006

ISBN 978-5-389-13646-5

Разве можно рассказать о Провансе в одной книжке? Горы и виноградники, трюфели и дыни, традиции и легенды, святые и бестии... С чего начать, чем пренебречь? Серьезный автор наверняка сосредоточился бы на чем-то одном и сочинил бы солидный опус. К Питеру Мейлу это не относится. Любые сведения вызывают доверие лишь тогда, когда они получены путем личного опыта, – так считает автор. Но не только поиск темы гонит его в винные погреба, на оливковые фермы и фестивали лягушек. «Попутно я получаю удовольствие, не спорю», – признается Мейл. Руководствуясь по большей части собственным любопытством и личными слабостями, «легкомысленной пташкой» порхая с ветки на ветку, от одного вопроса к другому, Мейл собрал весьма занимательную «коллекцию фактов и фактиков» о Провансе, райском уголке на земле, о котором пишет с неизменной любовью и юмором.

УДК 821.111
ББК 84(4Вел)-44

ISBN 978-5-389-13646-5

© Мейл П., 2006
© Азбука-Аттикус, 2006

Содержание

Введение	6
О некоторой ненадежности географии	8
А	10
Accent. Акцент	10
Ail. Чеснок	11
Aïoli. Чесночный майонез	12
Air. Воздух	13
Alpes et Alpilles. Альпы и Альпий	14
Amandes. Миндаль	15
Amis. Друзья	16
Anchoïade. Аншоад	17
Âne. Осел	18
Anglais. Англичане	19
Antiquités et Antiquaires. Антиквариат и антиквары	21
Apothicaïres, Rose de. Аптекарская роза	22
Apta Julia. Апта-Юлия	23
Artichauts à la Barigoule. Артишоки а-ля баригуль	24
Automne. Осень	25
В	26
Bambouseraie d'Anduze. Бамбуковая роща Андюза	26
Bancaux. Террасное земледелие	27
Конец ознакомительного фрагмента.	28

Питер Мейл

Прованс от А до Z

*Посвящается Эйли Коллинз, без помощи которой я бы все еще
барахтался где-нибудь в середине алфавита*

Peter Mayle
PROVENCE A—Z
Copyright © 2006 Escargot Productions Ltd.

© Ю. Балаян, перевод, 2017
© Г. Соловьева, фото, 2017
© Издание на русском языке. ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“», 2017
Издательство КоЛибри®

* * *

Благодаря Мейлу Прованс стал самым соблазнительным мостом на земле, Кто-нибудь сомневается?

People

Благодагный климат, чудесное солнце и великолепная кухня... о радостях жизни в Провансе читайте в прелестной книге Питера Мейла.

Time

Любовь Мейла к лавандовым полям и неторопливым ланчам со временем не становится меньше, как и его популярность.

USA Today

Вдохновенная ода оливковому маслу, трюфелям и буйабесу, одобренному бокалом хорошего местного вина или стаканчиком пастиса.

The Washington Post Book World

Если вы собираетесь во Францию или просто любите вкусно поесть, книги Мейла – это то, что стоит прочитать.

San Jose Mercury News

Стильно, остроумно и очень увлекательно.

The Sunday Times (London)

Введение

Я в стране хлеба, вина, масла, солнца.

Чего еще может просить человек у Неба?

Томас Джефферсон

Экс-ан-Прованс, 27 марта 1787 г.

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

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

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

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

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

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

С тем же умыслом я никогда не проверял информацию, сообщаемую мне экспертами, разного рода знатоками. Укажите в Провансе человека, который не был бы знатоком чего угодно? И такие спецы, почти все без исключения, рады поделиться накопленной ими мудро-стью, щедро расточая свое время. Проблема может возникнуть, если вы адресуете свой вопрос двум, трем, четырем экспертам. Когда начинать сбор маслин? Как охранять дом от скорпио-нов? Становятся ли зимы в Провансе теплее? Вправду ли *пастис* излечивает от всех болезней?

Не было случая, чтобы ответы, полученные от разных знатоков, совпали. Но слышали бы вы, с какой убежденностью они излагали свое мнение! Со своей стороны признаю, что из двух вариантов я всегда предпочитал верить наименее вероятному.

Из всех этих ценителей один заслуживает, чтобы я упомянул здесь его имя, хотя оно еще не раз появится на страницах этой книги. Это почетный профессор месье Фаригуль. Устранившись ныне от тягот академической жизни, он занимается просветительской деятельностью, учит жизни отсталых иностранцев, и я его любимый ученик. Не исключено даже, что единственный. Занятия проводятся в местном кафе, спектр изучаемого материала необычайно широк, так как нет на свете вопроса, в котором месье Фаригуль оказался бы несведущ. Он просвещал меня относительно устройства гнезд шершней, амурной жизни Наполеона, использования в качестве удобрения ослиного навоза, поэзии Мистрала, существенных различий между французским и англосаксонским характерами, авиньонского периода папства. Не было случая, когда бы он смутился, сослался на некомпетентность. Надо отметить, что месье Фаригуль не просто отвечает на вопрос, но и живо проявляет свое личное (следовательно, верное) отношение к любой теме. Таким образом, я в особенном долгу перед ним в качестве моей доброй музыки, что и признаю здесь с величайшим удовольствием.

О некоторой ненадежности географии

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

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

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

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

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

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

Так где же все-таки находится Прованс, где пролегают его границы? Карты говорят разное. Мнения не совпадают. Я же, естественно, согласен с географией месье Фаригуля, каковую и отразил в собственноручно составленной мною карте. В этой книге Прованс охватывает территорию трех департаментов: Буш-дю-Рон, Альпы Верхнего Прованса и Воклюз. Не удивлюсь, если многие найдут такой подход чистой воды волюнтаризмом. Более того, даже и на стра-

ницах этой книги можно найти повод уличить автора в непоследовательности. Приношу свои извинения, кои обозначу чисто провансальским жестом – пожатием плеч.

А

Accent. Акцент

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

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

Каждое утро, бреясь перед зеркалом, я стремился повторить то, что так легко получалось у дамы из Тура, вытягивал трубочкой свои одеревеневшие англосаксонские губы, пытаясь воспроизвести что-то похожее на галльское «и», пытался изображать всухую полоскание горла, чтобы получить журчащее галльское «г-г-г». Казалось, я добился значительного прогресса. Убежденный в весомости своих лингвистических достижений, я покинул Англию и направился на юг.

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

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

Даю перевод:

pastaga – пастис;

pissadou – туалет;

massacan – халтурщик, безрукий мастер;

raspi – скряга, сквалыга;

baletti – короткий танец, а также *bal populaire* – народное гулянье;

croille – наглость, нахальство;

comac – в высшей степени экстраординарно.

Ail. Чеснок

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

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

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

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

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

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

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

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

Aioli. Чесночный майонез

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

Если подойти формально, то это майонез. Но майонез сильный духом, в сравнении с айоли обычный майонез – все равно что плавленый сырок рядом со зрелым камамбером. Почему – это можно понять, ознакомившись с классическим рецептом.

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

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

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

Air. Воздух

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

Оказалось, что, согласно данным французского отделения организации «Гринпис», департаменты Буш-дю-Рон, Воклюз, Альпы – Верхний Прованс и Вар представляют собой одну из четырех наиболее загрязненных территориальных единиц в Европе наряду с Генуей, Барселоной и Афинами. Кроме загазованности воздуха интенсивным автомобильным движением по приморским *routes nationales* и *autoroutes*, виновниками загрязнения, причем в гораздо больших масштабах, выступают промышленные предприятия – *l'industrie-sur-mer* – береговой полосы между Марселем и заливом Фос и нефтеперерабатывающие заводы Бэрра.

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

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

Alpes et Alpilles. Альпы и Альпий

Говорят, когда-то географические названия более или менее подчинялись здравому смыслу. С разной степенью точности, иногда чрезмерно оптимистично, они отражали природные или исторические характеристики определяемых ими мест. К примеру, городок Иль-сюр-ла-Сорг обтекала река Сорг, Перн-ле-Фонтен мог похвастаться тридцатью шестью фонтанами, Везон более двух тысячелетий назад основали римляне, и он как-то сам собой стал называться Везон-ла-Ромен. Эти названия казались вполне осмысленными.

В других названиях смысл подменяется замысловатостью. За примером далеко ходить не надо. Многие годы департамент, соседний с Воклюзом, знали как *Basses-Alpes* – Нижние Альпы. Это название отражало тот факт, что соседний департамент, северный, располагал горами более высокими, называясь, соответственно, Альпы Верхние. Возможно, ущемленная гордость не давала спокойно спать наиболее чувствительным обитателям Альп Нижних, у них развилась «альпийская зависть». В общем, какова бы ни была причина, в 1970 году наименование департамента изменили на Альпы – Верхний Прованс, то есть Альпы Верхнего Прованса, что звучит намного более возвышенно, хотя в смысле конкретной высоты достаточно расплывчато.

Какой высоты должен достичь бугор на местности, чтобы получить право на гордое имя «альп»? Словарь тут не помощник, он определяет альп как «высокую гору», не оперируя числами. Это раздолье для интерпретации весьма удобно тому, кто берется за нелегкую задачу придумать имя для того или иного образования на местности. Можно представить себе мужа праведного, сотни лет назад ломавшего голову, не отрывая озабоченного взгляда от выбеленного солнцем известнякового кряжа, тянущегося с запада на восток между Фонвей и городом Сен-Реми-де-Прованс. Конечно же, то, что он видел, превышало высотой и импозантностью просто холмы, но назвать возвышенности в 80–360 метров горами он все же не решался. Пришлось нашему мужу праведному поломать голову над сложной задачей.

Кто знает, что вдохновило его на мудрое решение. Возможно, белизна известняка напомнила ему покрытые снегом вершины Швейцарских Альп. И он подумал: чем не настоящие горы в миниатюре? К счастью, при поиске названия он пренебрег французской привычкой с легкостью добавлять к основе уменьшительный суффикс – *ette*. Альпеты – это звучало бы уж слишком легкомысленно. И получились у него в итоге некие *Les Alpilles* – Альпий, Малые Альпы.

Очаровательные живописные возвышенности невелики, поэтому, несмотря на свою вызывающую зазубренность, выглядят почти уютными. Неровные белые скалы, темная зелень лесных зарослей, заросли кустарника – *maquis*, высокое голубое небо, яркий солнечный свет – как будто совсем иной мир, совершенно не схожий с запечатленными Ван Гогом полями и подсолнухами, которые можно по-прежнему видеть всего в нескольких километрах от кряжа.

Если у вас крепкие ноги, лучше всего оставить автомобиль и взять напрокат велосипед. Тогда вашему восприятию пейзажа активно поможет обоняние. Ароматы чабреца, розмарина, нагретого камня бодрят велосипедиста, следующего изгибам дороги местного значения D5 между Фонвей и Сен-Реми. Проведите так утро, и к обеду нагуляете прекрасный аппетит!

Amandes. Миндаль

Экономист вам скажет, что миндаль среди орехов чемпион. Лишь в Калифорнии выращивают его 250 000 тонн ежегодно. Провансу призовое место среди производителей миндаля не угрожает, он прочно обосновался в конце списка с весьма скромным сбором, 500–3500 тонн, в зависимости от источника статистической информации. Как и любая статистическая величина, объем сбора миндаля в Провансе подлежит оспариванию, дискутированию, подвергается сомнению. В одном вопросе, однако, все население Прованса придерживается единого мнения. Цитирую по отчету региональной экологической ассоциации в Безьере: «С годами стало ясно, что вкус американского миндаля отличается от вкуса французского. Американский не столь хорош и весьма от нас далек». То есть отечественный миндаль не только вкуснее, но и удобнее иностранного.

Более двух тысяч лет назад миндаль ввезли в Европу греки, когда-то его называли *noix grecque*, греческий орех. Всерьез его принялись выращивать во Франции лишь с XVII столетия. Но и через четыреста лет отечественный урожай миндаля покрывает лишь десять процентов отечественного потребления – столь велика склонность французов к этому универсальному ореху.

Прежде всего, разумеется, миндаль в подсоленном состоянии сопровождает ваш аперитив. Слегка протушенным миндалем приправляют форель, цыплят, кускус и даже цветную капусту под сырным соусом. Далее следует десерт, и мы обнаруживаем миндаль в бисквитах и печенье, засахаренный и покрытый слоем шоколада, вкус его ощущаем в марципане и нуге, кусочки его выделяются в мороженом, наконец, совершенно особая статья – *calisson*, миндальное печенье. Миндаль можно даже пить. Для этой цели создан ликер «Амандин».

Миндаль приносит пользу, снижая уровень вредного холестерина в крови, очищая кровеносные сосуды. И вам можно позавидовать, если вы однажды в феврале окажетесь в Провансе во время цветения миндаля, когда посадки миндаля окрашиваются в бело-розовый цвет, выделяясь на мрачном, пока еще серо-зеленом фоне холмов ранними вестниками весны.

Следует к тому же иметь в виду, что существует еще и горький миндаль, орехи которого содержат большое количество синильной кислоты. Десяти съеденных орехов горького миндаля достаточно, чтобы заболеть, от двадцати человек может умереть. Смерть от таких орехов, однако, маловероятна, ибо мало кто в состоянии разжевать даже один такой орешек. Очень уж они гадкого вкуса.

Amis. Друзья

Проживая в Провансе, я убедился, что моя популярность прямо зависит от погоды. Привлекательность индивида возрастает с повышением температуры воздуха, и не заметно для себя ты быстро превращаешься из знакомого в друга, а там и в пункт сбора.

Ближе к концу февраля, когда пейзаж оживляют ранние цветы миндальных деревьев, когда теплеет утренний ветер, начинаются звонки. Звонят с далекого холодного севера, интересуются твоим здоровьем, жалуются на долгую жестокую зиму, как бы мимоходом интересуются погодой в Провансе. Таким образом проявляются начальные признаки охоты к перемене мест, хотя в первых разговорах о склонности к миграции не упоминается. Терпение. Всему свое время.

Протекают недели, звонки учащаются, снаряды ложатся ближе к цели. Когда вода прогреется, чтобы можно было плавать? Много ли народу в июне? Сколько ехать от Кале до Экса? Затем собеседник начинает проявлять интерес к твоим планам на лето.

Тема эта не столь невинна, ибо ты тотчас оказываешься среди двух огней. Если скажешь, что собираешься в Сибирь ловить таежных бабочек, собеседник проявит чуткость и готовность прибыть в Прованс, чтобы присмотреть за твоим пустующим домом. Если же скажешь, что никуда не собираешься, тем лучше. Собеседник сообщит, что готов заявиться в Прованс и дать тебе возможность проследить за его добрым здоровьем.

Через несколько лет до меня дошло, что мне было бы тяжело без этих ежегодных наездов. Если бы никто ко мне не заявлялся, мне бы пришлось влачить тяжкую ношу безделья, валяться возле бассейна, спокойно ужинать на террасе, отдыхать... Что это за жизнь?

14 июня 2006 г.

Представь себе, мы в июне проедем через Прованс! Не найдется ли пары кроватей на недельку-другую? Нас четверо плюс пес (не беспокойся, он дисциплинированный).

*До встречи. Твой Билл,
палата лордов*

Anchoiade. Аншоад

Пламенный рыбный деликатес, острый соус из растертых анчоусов, чеснока и оливкового масла. Насколько мне известно, какого-либо классического, устоявшегося рецепта не существует, допускается импровизировать, ориентируясь на индивидуальную переносимость чеснока. Нанесенный на тонкий тостик, он одна из немногих достаточно действенных закусок, способных пробить свой вкус сквозь выпитый перед обедом пастис. Аншоад вполне сочетается с салатами из свежих овощей.

ПРИМЕЧАНИЕ. Анчоусы, как из бочки, так и из консервной банки, могут оказаться чрезмерно солеными. В этом случае их следует перед употреблением вымочить в разбавленном водой молоке. Минут десять, не более.

Âне. Осел

В дремучем своем невежестве я долгое время считал всех ослов одинаковыми: серыми, упрямыми, низкорослыми, этакими лошадками в миниатюре. Мое «ослиное образование» началось, когда сосед купил Селесту.

К удивлению своему, я узнал, что лишь во Франции обитают целых десять видов ослиного семейства, от *grand noir du Berry*, большого черного из Берри, до *baudet du Poitou*, весьма разных по росту, облику, характеру. Прелестная Селеста представляет собой *âne de Provence*, провансальскую разновидность. Она меньше своих сородичей, однако копыта у нее большего размера. Тело покрывает густая серая шерсть разных оттенков, каждый глаз обведен белым, а на лопатках и спине ясно вырисовывается темно-бурый крест святого Андрея, *la croix de Saint André*. И милейшая улыбка. Улыбка появляется на физиономии Селесты всякий раз, когда вы предлагаете ей морковку.

Ослы Прованса, пожалуй, наиболее знаменитые из всех французских ослов. Славой своей они обязаны произведениям Жионо, Паньоля и Доде. Невзирая на славу этих осликов, официальная ослиная бюрократия не спешила признать их право на независимость. Лишь в 1995 году национальная ассоциация производителей выделила провансальских ишаков в особую породу. Теперь для них завели соответствующие книги родословных, детально задокументированы все положенные характеристики стопроцентного *âne de Provence*: определенная высота в холке, ясно прорисованный крест, определенный цвет и длина ушей – все, вплоть до «размера обуви». Я заметил лишь одно упущение, по-моему существенное. Не описаны вокальные данные. По мнению местных знатоков, знаменитое ослиное «и-а!» звучит не по-французски – *hi-han, hi-han*, а по-провансальски – *hi-hang, hi-hang!*

Anglais. Англичане

Когда в XIX веке в Провансе впервые в значительном количестве были замечены англичане, в местном лексиконе еще не было обозначения для туриста. Вместо него использовалось слово *anglais*, вне зависимости от национальности иностранца. В какой-то мере ситуация сохранилась и поныне. Все розоволикие иностранцы – американцы, голландцы, немцы – по инерции воспринимаются как англичане.

Как англичанин, я легко понимаю тягу своих соотечественников к Провансу. Мы выросли на маленьком мокром острове, почти постоянно затянутом пеленой тяжелых туч, и ясное, безоблачное небо Средиземноморья, предсказуемая стабильная хорошая погода, жизнь без носков и зонтиков кажутся нам особенно привлекательными. Многие из нас не способны устоять перед зовом юга. С течением времени беженцы из Туманного Альбиона стали прибывать на юг Франции, как выразился один знакомый француз, «как с фабричного конвейера». Мне показалось интересным, что всех англичан можно весьма условно подразделить на три группы с размытыми границами.

Первая и, надеюсь, самая большая состоит из тех, кто хочет приспособиться к местному образу жизни. Они работают над своим французским, хотя ко времени прибытия во Францию у некоторых сохранились лишь смутные школьные воспоминания об этом языке. Они стараются понять и усвоить основные местные обычаи, привычки, включая ритуальные поцелуи, двухчасовые ланчи и некоторое пренебрежение пунктуальностью. Они завязывают контакты с соседями, прислушиваются к советам старожилов. Они намереваются остаться здесь всерьез и надолго.

Вторая группа... Этим лучше было бы оставаться в Англии. Физически они присутствуют в Провансе, однако изолировались от окружения, окутав себя англосаксонским коконом. Они смотрят новости по каналу Би-би-си и получают английские газеты. Во время частых наездов на родину обязательно устраивают набеги на супермаркеты, отовариваясь впрок английским сыром, английской колбасой, английским беконом и – непременно! – английской тушеной фасолью со свиной. Они страдают от прованской жары и еще больше – от характера провансальцев, которого они не одобряют. Проходит какое-то время, и они перебираются в Аквитанию, в Дордонь, где чаще радуют душу дожди, где есть большая английская колония, английская газета и английская крикетная команда.

Третья, самая маленькая группа как бы противостоит второй. Эти из всех сил стараются подавить в себе все английское и «перефранцузить» французов. Береты они, правда, почему-то не напяливают, зато всю щеголяют местной галликой: выписывают «*La Provence*», повсюду таскают с собой складной нож «Опинель» с деревянной ручкой, который всякий раз вытаскивают, когда возникает потребность что-то разрезать, – более того, упорно подстерегают случай; курят только французские сигареты, предпочтительно черный табак, запрессованный в гильзу из *papier maïs*, кукурузной бумаги. У них всегда с собой куча купонов местных лотерей, на ногах парусиновые штиблеты по щиколотку, а ездят они, если повезет раздобыть, на древнем «Ситроен-2CV» цвета старой пачки «Голуаз». Экипировавшись таким образом, они усаживаются за персональный столик перед кафе и с наслаждением входят в роль мрачного крестьянина, неодобрительно косясь на чужаков.

Какое-то время я несколько переживал как за свою национальность, так и за наличие неустраняемого межнационального барьера. Но потом как-то один из моих соседей-собутельников, с размаху опустив пятерню на мое плечо, просветил меня на этот счет: «Ты, конечно, англичанин, не повезло тебе, что ж поделаешь. Но знай, почти все мы тут предпочтем англичанина парижской штучке».

Я сразу же почувствовал себя намного лучше.

Вместе мы сила.

Antiquités et Antiquaires. Антиквариат и антиквары

Откуда взялась страсть тащить в дом всякую дрянь, выкинутую с чужих чердаков? Откуда этот нездоровый интерес к ночным горшкам XVIII века, слепым растрескавшимся зеркалам, выцветшим дореволюционным обоям? Неужто нам никак не обойтись в доме, в котором, кажется, есть все необходимое, без стойки для зонтиков, сооруженной из нижней части задней ноги слона? Без изглоданного древоточцами шкафа или комода? Без рахитичной кушетки, рассчитанной на карлика? Конечно можем. Тем не менее тысячи из нас – да что там тысячи, сотни тысяч! – проводят часы, а то и целые дни, все свои выходные, роясь в пыльных складах и аукционных залах. Этот бессмысленный досуг стал настолько популярным, что в английском языке появился даже специальный неуклюжий глагол: антикварить.

Прованс, в котором история рассыпала множество своих осколков, для охотника за антиквариатом является настоящим полем чудес. В деревнях, в городах, на хуторах действует множество *brocanteurs*, старьевщиков, и их коллег *antiquaires*, антикваров, различающихся масштабом цен. К примеру, возле Экса на национальной трассе RN7 обосновалась целая колония торговцев. Их соседи дальше по шоссе, кажется, специализируются на разборке особняков. Они продают каминные, лестничные, двери с коробками, арки, фронтоны, статуи, кованые ворота, плиты каменных полов и мостовых, павильоны и бельведеры... Все это нагромождено, как в кладовой какого-то гиганта. Подобные же залежи можно отыскать под Аптом и Кавайоном.

Но подлинным раем для любителей всего редкого и древнего можно назвать в Провансе, пожалуй, только Иль-сюр-ла-Сорг, городишко с семнадцатитысячным населением между Кавайоном и Карпантра. По субботам и воскресеньям население его резко увеличивается. Торговцев из Парижа, Нью-Йорка, Лос-Анджелеса и еще бог весть откуда чуть ли не больше, чем местных и отпускников. Они выискивают, вынюхивают покупку века, хотят найти нечто необычайное. Здесь, в Иль-сюр-ла-Сорг, это не исключено. И местные торговцы охотно подыгрывают приезжим.

Торговое здание известно в наши дни как «Деревня антикваров». Это своеобразный крытый рынок антиквариата с шестьдесятю торговыми местами (или около того), расположенными в два яруса. Взгляд приковывают соблазны всякого рода: канделябры, медные корыта и ванны, мягкие клубные кресла, обелиски, бюсты, портреты чьих-то предков, прилавки мясников, будуарные табуреты, столовые сервизы, клетки для попугаев, скончавшихся в XIX веке, комоды, книги в кожаных переплетах, продаваемые штабелями, башенные часы, кубки, медали, медальоны, загадочные безделушки, о назначении которых не сразу догадаешься... Иными словами, все для желающего оживить свой интерес.

Но даже если, обойдя все стойки, лавки, лотки, вы не обнаружите комода своей мечты, не отчаивайтесь. На авеню де-Катр-Отаж одна за другой следуют резиденции антикваров, обставленные как дворцовые помещения. Столы, кресла, диваны, картины, шкафы, кабинеты с бронзой и позолотой или без таковых. Безобразия, но цены на все эти сокровища не выставлены. Вы можете спросить, сколько сие стоит, – ответ, как я сильно подозреваю, определяется вашей национальностью и обликом. Американка, обвешанная драгоценностями, явно услышит не ту цену, что француз в скромных вельветовых штанах. Выглядеть богатеем здесь не следует. И можете оставить дома свою чековую книжку. Здесь предпочитают наличные.

Apothicaire, Rose de. Аптекарская роза

Не часто одна-единственная роза обзаводится такой уймой имен. Роза галльская, или французская роза Оффициналис, Алая роза Ланкастера, прованская роза (ничего общего с Провансом, несмотря на сходство названий), проще же – аптекарская роза. Вот и выбирайте на свой вкус. Нет сомнений в древности этой розы. Согласно преданию, она привезена во Францию со Среднего Востока в 1242 году графом Тибо IV Шампанским.

Аптекари признают за розой не только эстетические качества, но и определенные «медицинские достоинства». В виде настоя или сиропа она утихомиривает бури в пищеварительной системе, в виде лосьона очищает и оздоравливает кожу, с ячменным сахаром лечит горло. В Провансе к медицинским свойствам добавились еще и сверхъестественные, мифологически-маникюрные.

«В Провансе чуть ли не повсеместно принято впервые обрезать ногти у малых детей под кустом розы. Считается, что в этом случае они вырастут честными и обладающими прекрасным голосом». Такое напитанное оптимизмом извещение можно прочесть на красивой табличке, помещенной на выставке аптекарской розы в магическом саду Мас-де-ла-Брюн возле деревни Эйгалье. Этот сад, называемый Садам алхимика, представляет собой набор садов ботанических. Три самых больших разбиты в гигантских квадратах: черном, белом и красном. Когда проходишь по ним, создается впечатление, что маршируешь по картинам, которые художник исполнил не красками, а цветами. Неординарное произведение у стен столь же неординарного дома.

Мас-де-ла-Брюн, выстроенный в 1572 году, – прекрасный образец провансальского ренессанса, наиболее полно сочетающий все его элементы: свинцовые решетки, круглую башню донжон, орнаментированные купола, пилястры, ниши, антаблемент. Современные архитекторы любят этим великолепием с ностальгическим восхищением. Жильцы дома тоже весьма необычны. Здесь постоянно проживают русалка, Тараск (дракон, непрменный персонаж южно-французского эпоса), все четыре христианских евангелиста и две резные головы, символизирующие гнев и обжорство. Все это и прекрасный сад – что еще нужно, чтобы прекрасно провести день?

Арта Julia. Арта-Юлия

То, что в римские времена называли в честь Юлия Цезаря Арта-Юлия, стало теперь просто Артом. Город называет себя «мировой столицей засахаренных фруктов», хотя, вероятно, лучше известен лихорадочной активностью утреннего рынка, достаточно оживленного в течение всего года, но в июле и августе бьющего все рекорды. Вряд ли кому в эти летние месяцы удастся протолкнуться между рядами, не наполучав синяков от необъятных закупочных корзин. Зимой на рынке спокойнее, а возле «Кафе де Франс» или кафе «Грегуар» обычно дежурит один, иногда двое охотников за трюфелями и часто можно видеть человека, засунувшего голову в полиэтиленовый мешок, нюхающего трюфель, прежде чем его купить.

В центральной части Арта достойны повышенного внимания два объекта совершенно различного характера. В соборе Святой Анны, построенном в конце XII века, можно полюбоваться витражами XIV столетия, изображением Иоанна Крестителя и различными реликвиями, одну из которых представляют как покров святой Анны. На самом же деле это трофейное арабское знамя, захваченное крестоносцами в ходе Первого крестового похода.

В двух минутах ходьбы от собора, на площади Сетье, вы обнаружите едва ли не лучшую виноторговлю Прованса. Я провел здесь не один счастливый час. Элен и Тьерри Риоль в их семейном «*Cave Septier*» («Кав Септье») специализируются на винах юга. У них потрясающий выбор «Кот-дю-Рон», «Кот-дю-Люберон», некоторые из сокровищ Лангедока, а также ассортимент *eaux-de-vie*, то есть водочный, восстанавливающий веру в алкогольную силу фруктов.

Фрукты в иной ипостаси продаются в маленьких, полуремесленного типа кондитерских лавочках, таких как «*Confiserie Saint Denis*» и «*Confiserie Marcel Richaud*» («Конфисери Сен-Дени», «Конфисери Марсель Ришо»), где всевозможные *fruits*, фрукты, обрабатываются главным образом вручную, то есть, как в старину, *confits à l'ancienne*. Из фруктов изгоняется вода и заменяется сахарным сиропом, заполняющим плод изнутри и покрывающим его снаружи защитной оболочкой. Никакому сластене не устоять перед столь заманчивой продукцией.

Artichauts à la Barigoule. Артишоки а-ля баригуль

Лишь в наиболее древних поваренных книгах найдете вы упоминание о герое этого блюда, настоящем *barigoule* (он же *barigoulo*). Вообще *barigoule* – это гриб семейства сморчковых, чрезвычайно вкусный. Поэтому естественно, что применялся он во множестве рецептов, а блюда с его участием получали аппетитный довесок к наименованию: «à la barigoule». От места своего рождения в Альпии довесок этот распространился по Провансу, а затем, вместе с выходцами из Прованса, и далее по всему свету. Мне довелось встретить его в ресторанах Нью-Йорка и Сан-Франциско. К сожалению, если блюда, его включающие, шагают по планете, сам несчастный баригуль вымер уже не одно столетие назад, оставив по себе лишь добрую память.

Невзирая на это печальное обстоятельство, современная кулинарная рецептура предлагает более интересный способ поглощения артишоков, чем просто с уксусом. Для настоящего баригуля берутся молодые артишоки, нежные и небольшие, по четыре штуки на едока – вполне достаточно. Проблемы возникают, когда доходит до изготовления ложа, на котором покоятся артишоки. Здесь даже столь авторитетный рецептурный источник, как «Список кулинарного достояния Франции», несколько колеблется в рекомендациях окончательного варианта. Мелко нарубленный лук, морковь, лук-шалот, оливковое масло, белое вино для начала. А еще? Грибы, мелко нарезанное сало, чеснок, ветчина, хлебные крошки, панировочные сухарики, лимон, петрушка, лук зеленый многолетний, масло сливочное – все это появляется в разных рецептах. Что именно узаконить и в каком качестве, подложки или начинки?

Вопрос такой важности может решить лишь гастрономическая власть, блюстители *Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)*, то есть «подтверждения подлинности наименования». Уверен, этот случай вполне заслуживает их внимания. Они должны собраться, желательно призвав для поддержки авторитетного шеф-повара из Прованса, и утвердить официальный рецепт *à la barigoule*. По завершении операции напрашивается банкет в Елисейском дворце с презентацией результата всему миру.

Automne. Осень

В холмах пальба. Открывается охотничий сезон. Зелень виноградников рыжеет, буреет, золотится. Розовое вино на столе краснеет. Лягушки замолкают, рыба опускается на дно водоемов. Огонь возвращается в кухню, жаркое на плиту. Последний заплыв в бассейне. Стая куропаток взметнулась из щетины жнивья. *Vignerons*, виноградари, переводят дух: урожай убран. Деревня стряхивает с себя летнюю истому, на рынке снова больше местных, чем приезжих. Несколько запоздалых бабочек с усилием поднимаются в воздух и снова припадают к земле. Змеи прячутся.

В

Bambouseraie d'Anduze. Бамбуковая роща Андуза

Уникальность этого заповедника оправдывает нарушение границ Прованса, причем, попав в это место, можно подумать, что от Прованса вы удалились на тысячи километров, оказались где-то в Лаосе или на Бали. Вам придется напомнить себе, что вы в 50 километрах от Нима.

Бамбуковая роща в Прафрансе, как официально называется этот сад, представляет собой памятник ботанической одержимости энтузиаста-одиночки. Эжен Мазель, наживший состояние на импорте пряностей из Азии, потратил его между 1855 и 1890 годами – целиком, без остатка – на создание и поддержание предмета своей страсти, настоящего бамбукового леса.

Мазель умело использовал предоставленное ему природой. Он присмотрел укромный участок земли на местности с плодородной почвой и благоприятным для бамбука микроклиматом. Главной проблемой оказалось орошение. Естественное, небесное, оказалось, соответственно географическому местоположению, капризным и ненадежным. Недели и месяцы суши сменялись потопами экстравагантных прованских муссонов. Мазель задумал соорудить искусственную систему орошения, используя воду с верховьев реки Гардон, протекавшей в полутора километрах от его участка. Этот источник избавил его драгоценный бамбук от необходимости мириться с капризами природы.

Система орошения потребовала, однако, значительных затрат. Уход за громадным садом – здесь работала не одна дюжина садовников – тоже требовал денег. Но Мазель не скупился, и мечта его осуществилась. В его *Bambouseraie* процветали не только 300 видов бамбука, но и пальмы, бананы, секвойи; он устроил в саду лабиринт, в прудах цвели лотосы, водился японский карп. Пятнадцать гектаров ботанического чуда! Хочется надеяться, что ему довелось хотя бы несколько лет наслаждаться содеянным, прежде чем в 1890 году иссякли деньги.

После банкротства Мазеля его бамбуковый заповедник достался банку. Главная забота банка – чистоган, никак не листики-цветочки. Сад захирел, однако в 1902 году снова попал в заботливые руки. Семья Гастона Негре взяла на себя заботу о заброшенной роще. В наши дни за садом присматривают внучка Негре и ее муж. На их плечах громадный объем работ. Сотни тысяч деревьев и иных растений, обширная оранжерея XIX века, несколько миль оросительных каналов, и все в идеальном состоянии, ни сломанного стебелька, ни сорной травы. Старый Мазель мог бы лишь порадоваться.

Бамбук поражает посетителя прежде всего размером. Ведь по своей биологической сути бамбук – трава, и нам как-то сложно представить себе, что дальний родич нашего газона вымахал ростом в 30 метров. Стебель этой травы у основания объемом с бедро рубенсовской дамы. Иные виды бамбука растут так быстро, что внимательный глаз может уловить этот процесс: метр в сутки в сезон роста!

Еще один сюрприз бамбука – его цветовая гамма. Кроме привычной блекло-желтой окраски, как у тросточки Чарли Чаплина, бамбук в бамбузрэ произрастает разных оттенков зеленого – от сияющего изумрудного до матового камуфляжного; коричневый, зеленый с желтыми полосами и, наконец, черный, на солнце отливающий цветом эбенового дерева. Цвет, размер, характер насаждения (заросли, изгородь, горшковый комнатный вариант) – бамбуком можно украсить как комнату, террасу, так и усадьбу, поле. Спокойное, умиротворяющее растение, глаз на нем отдыхает. Бродя в зарослях бамбука, дробящего яркий свет солнца, слегка шелестящего листьями на свежем ветерке, я пережил чудесные моменты. Волшебное место.

Вансаух. Террасное земледелие

Крестьянам в Провансе во все времена приходилось нелегко. Зимы часто суровы, лето всегда обжигает, великую сушь сменяют хляби небесные, мистраль грызет почву и кожу, вечно норовит снести плодородный слой с вашего участка на виноградник соседа. Если ваша земля к тому же наклонена к горизонтали этак градусов на сорок, остается лишь бросить земледелие и заняться каким-нибудь не менее важным делом, к примеру политикой.

Земледельцы старого Прованса отличались, однако, завидной настырностью, сдаваться не собирались, и никакой уклон им был не помеха. Они выбрали непростую, но эффективную тактику: банко. Заключалась она в следующем.

Весь склон делится на определенное количество громадных уступов-ступеней с перепадом высоты в половину – две трети роста хозяина. Поверхности ступеней выровнены, уступы стремятся к вертикали и укрепляются подпорными стенками из камня, в них сделаны лесенки, состоящие из ступеней нормального размера, позволяющих быстро и удобно перемещаться с террасы на террасу. На таких террасах высаживались масличные или фруктовые деревья, виноград, овощи. Заботливый уход и орошение привели к тому, что сегодня можно наблюдать по всему Провансу.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.