

*Жоржу Пайену,
моему любимому дедуле
(aka P'tit Père), который все это
видел собственными глазами*

Слова благодарности

От всего сердца благодарю тех, кто с оружием в руках защищал эту книгу: Кевина и Анушку, прикрывавших меня артиллерийским огнем; моих родителей и брата, постоянно меня поддерживавших и подкармливавших; а также Серафину, Принцессу-воительницу, которая вышла на мою защиту с фланга, и Дженнифер Луитлен, отвечавшую за обеспечение внешних связей. Не менее благодарна я и Говарду Морхайму, победившему пришельцев с Севера, и моему верному издателю Франческе Ливерсидж, а также Джо Голдсуорси, который вывел на поле боя тяжелую артиллерию издательства «Трансуорлд», и моему верному знаменосцу Луизе Пейдж; ну и, разумеется, Кристоферу за то, что всегда был рядом.

Часть первая

НАСЛЕДСТВО

1

После смерти матери нам досталось наследство: мой брат Кассис получил ферму; моя сестра Рен-Клод — роскошный винный погреб; а я, младшая, — материнский альбом и двухлитровую банку с заключенным в нее черным трюфелем (из Перигё) размером с теннисный мяч, одиноко плававшим в подсолнечном масле; стоило приоткрыть крышку банки, и сразу чувствовался густой аромат влажной земли и лесного перегноя. На мой взгляд, несколько неравноценное распределение богатств, однако в те времена мать была подобна силам природы и раздавала свои дары исключительно в зависимости от собственных прихотей и душевных порывов; во всяком случае, предвидеть или понять, на чем основана странная логика того или иного ее поступка, было совершенно невозможно.

Впрочем, Кассис всегда утверждал, что именно я — ее любимица.

Ну, допустим, пока мать была жива, я этого что-то не замечала. У нее вечно не хватало времени и сил быть к нам хотя бы просто снисходительной, даже если б она и обладала склонно-

стью проявлять к кому-то снисходительность. Но подобной склонности у нее не было и в помине, особенно если учесть, что после гибели мужа она одна тянула на себе все хозяйство, а мы со своими шумными играми, драками и ссорами ей скорее просто мешали; во всяком случае, утешением в тяжелой вдовьей доле мы ей точно не служили. Если мы заболели, она, конечно, за нами ухаживала — заботливо, но как-то неохотно, словно подсчитывая, во что ей обойдется наше выздоровление. И даже нежность к нам она проявляла самым примитивным образом: могла, например, позволить вылизать кастрюльку из-под чего-нибудь вкусного или соскрести с противня пригоревшие остатки самодельной пастилы, а то вдруг с неловкой улыбкой возьмет да сунет тебе горсть земляники, собранной в носовой платочек в зарослях за огородом. Поскольку Кассис остался единственным мужчиной в семье, мать обращалась с ним еще суровее, чем со мной и Ренетт. Сестра была очень хорошенькой, на нее с ранних лет оборачивались на улице мужчины, и мать, будучи весьма тщеславной, втайне гордилась тем, что ее старшая дочь пользуется таким вниманием. Ну а меня, младшую, она, по всей видимости, считала просто лишним ртом, ведь я не была ни сыном, который впоследствии поведет хозяйство и, возможно, расширит ферму, ни такой красоткой, как Ренетт.

От меня всегда были одни неприятности; я вечно шла с ротой не в ногу, вечно спорила и дерзила, а после гибели отца и вовсе отбилась от рук, стала

угрюмой. Я была тощая, с такими же темными, как у матери, волосами, такими же длинными некрасивыми руками и широченным ртом; я даже плоскостопием страдала, как она. Должно быть, я здорово на нее походила — стоило ей взглянуть на меня, она каждый раз сурово поджимала губы, а на ее лице появлялось выражение стоической покорности судьбе. Словно оценив все мои достоинства и понимая, что именно мне, а не Кассису и не Рен-Клод суждено увековечить память о ней, она все-таки явно предпочла бы для этой памяти более пристойный сосуд.

Возможно, поэтому именно мне мать оставила свой альбом, не имевший никакой ценности, если не считать мыслей и озарений, которые маленькими буквами были рассыпаны на полях рядом с кулинарными рецептами — ее собственными и вырезанными из газет и журналов — и составами целебных травяных отваров. Это и дневником-то назвать нельзя, там нет почти никаких дат и никакого порядка в записях. Дополнительные страницы вставлены как попало, а те, что выпали, попросту вшиты мелкими стежками; некоторые странички из папиросной бумаги, тонкой, как луковая шелуха, другие же, наоборот, чуть ли не из картона, старательно вырезанного ножницами по размеру потрепанного кожаного переплета. Всякое заметное событие своей жизни мать отмечала либо очередным кулинарным рецептом собственного изобретения, либо новым вариантом тех блюд, которые издавна известны и любимы всеми. Кулинария была

ее тоской по прошлому, ее торжеством, насущной потребностью, а также единственным выходом для творческой энергии. Первая страница в альбоме посвящена гибели моего отца и носит отпечаток какого-то жутковатого юмора: под его весьма нечетким снимком намертво приклеена лента Почетного легиона, а рядом аккуратно, мелким почерком записан рецепт блинчиков из гречневой муки. Ниже красным карандашом выведено: «Не забыть: выкопать иерусалимские артишоки. Ха! Ха! Ха!»

Кое-где мать более словоохотлива, но и там множество сокращений и таинственных упоминаний. Одни события для меня узнаваемы, другие слишком зашифрованы, третьи явно искажены под влиянием момента. Иногда у нее и вовсе все выдуманно, по крайней мере, кажется ложью или чем-то уж слишком невероятным. Во многих местах попадаются кусочки текста, написанного мельчайшим почерком на языке, которого я не в состоянии понять: «Ini tnawini inoti plainexini. Ini canini inton inraebi inti ynani eromni»¹. А порой это просто слово, нацарапанное будто случайно вверху страницы или где-нибудь на полях. Например, слово «качели», старательно выведенное синими чернилами, или оранжевым карандашом: «грушанка, бездельник, пустышка». А еще на одной странице я обнаружила что-то вроде сти-

¹ После «расшифровки» английский текст выглядит так: «I want to explain. I can not bear it any more». — «Я хочу объяснить. Я не могу больше это терпеть». (*Здесь и далее примечания переводчика.*)

хотворения, хотя ни разу не видела, чтобы мать открыла хоть какую-нибудь книгу, кроме книги кулинарных рецептов.

Ах, эта сладость,
Во мне скопившаяся!
Она подобна соку яркого плода,
Созревшей сливы, персика или абрикоса.
Возможно, дыни.
Во мне ее так много,
Этой сладости...

Данное проявление ее природы удивило и встревожило меня. Значит, моя мать, эта твердокаменная женщина, казалось бы, совершенно чуждая всякой поэзии, в тайниках своей души порой рождала подобные мысли? Она с такой свирепостью всегда отгораживалась от нас — да и от всех прочих, — что мне неизменно казалась попросту неспособной на нежные чувства и страстные желания.

К примеру, я никогда не видела ее плачущей. Она и улыбалась-то редко, и то лишь на кухне, в окружении набора излюбленных приправ, непременно находившихся у нее под рукой; в такие минуты она то ли разговаривала сама с собой, то ли что-то монотонно напевала себе под нос, точно по списку произнося названия разных трав и специй: «корица, тимьян, перечная мята, кориандр, шафран, базилик, любисток»; иной раз это перечисление прерывалось замечанием вроде: «Надо черепицу на крыше проверить» или: «Надо,

чтобы жар был ровный. Если мало жара, то блины выйдут бледные, если много — масло гореть начнет, дым пойдет, а блины получатся слишком сухие». Позже я поняла: она пыталась меня учить. Впрочем, я слушала ее внимательно, потому что только во время этих уроков на кухне мне удавалось заслужить капельку ее одобрения; ну и потому, конечно, что любая, даже самая беспощадная, война время от времени требует передышки и амнистии пленным. Моя мать родом из Бретани, так что рецепты тамошних деревенских кушаний всегда были ее любимыми. Блинчики из гречневой муки мы ели в самых разных видах и с самой разной начинкой, в том числе и в виде блинного пирога, например *galette bretonne*². Эти пироги мы также продавали в Анже, расположенном немного ниже по течению Луары. Там же мы продавали и домашний козий сыр, и домашнюю колбасу, и, конечно, фрукты.

Мать всегда хотела завещать ферму Кассису. Но именно он первым из нас, невольно ее послушавшись, покинул дом и уехал в Париж. Всякая связь с ним оборвалась; разве что раз в год на Рождество приходила поздравительная открытка с его подписью; и когда спустя тридцать шесть лет мать умерла, полуразвалившийся дом на берегу Луары уже ничем не мог заинтересовать Кассиса. Я выкупила у него ферму, истратив на это все свои сбережения, всю свою «вдовью долю», и, кстати, заплатила недешево, но это была

² Бретонские лепешки; блинный пирог по-бретонски (*фр.*).

честная сделка, брат с радостью ее заключил, понимая, что отцовскую ферму стоило бы сохранить.

Однако теперь все переменялось. Дело в том, что у Кассиса остался сын, который женат на Лоре Дессанж, той самой, что пишет книжки по кулинарии, и у них в Анже свой ресторан под названием «Деликатесы Дессанж». При жизни брата я всего несколько раз видела его сына, и тот совершенно мне не понравился. Темноволосый, вульгарный и уже начинающий заплывать жирком, как и его отец; но физиономия все еще довольно смазливая, и ему об этом прекрасно известно. Он все суетился, все пытался мне угодить, называл меня тетушкой, сам принес мне стул, постарался усадить как можно удобнее, сам приготовил кофе, положил сахар, налил сливок, а потом стал расспрашивать о моем здоровье и всячески мне льстить, так что меня от этих сладких слов и ухаживаний чуть не стошнило. Кассису к тому времени уже перевалило за шестьдесят, сердце у него стало сдавать, и он сильно отекал; впоследствии коронарная недостаточность и свела его в могилу. На сына своего он взирал с нескрываемой гордостью, в его глазах читалось: «Ты посмотри, какой чудесный у меня сынок! Какой у тебя прекрасный внимательный племянник!»

Кассис назвал его Янником в честь нашего отца, но мне это любви к племянничку не прибавило. Помнится, мать тоже терпеть не могла всех этих условностей, этого фальшивого, «семейного»

сюсюканья. И мне отвратительны бесконечные объятия и слащавые улыбки. Совершенно не понимаю, почему родственная связь должна непременно вызывать в людях взаимную симпатию. Неужели мы должны любить друг друга только потому, что в нашей семье столько лет тщательно хранится одна тайна, связанная с пролитой кровью?

Нет-нет, не думайте, что я забыла об этом деле. Ни на минуту не забывала, хотя другие очень даже старались забыть, Кассис — дряя писсуары в сортире одного бара в парижском пригороде, Ренетт — трудясь билетершей в порнокинотеатре на площади Пигаль и, точно бродячая собачонка, стараясь пристать то к одному хозяину, то к другому. Вот чем кончилась ее любовь к помаде и шелковым чулкам. Дома-то она была Королевой урожая, красавицей, другой такой во всей деревне не сыскать. А на Монмартре все женщины выглядят одинаково. Бедная Ренетт!

Я знаю, о чем вы думаете: вам не терпится, чтобы я поскорее продолжила рассказ о своем прошлом. А точнее, поведала ту самую историю, которая всех вас теперь волнует. Верно, это единственная ниточка в моем изрядно запятнанном старом флаге, которую видно достаточно ясно. Вам хочется послушать о Томасе Лейбнице. Хочется выяснить все до конца, разложить по полочкам все наши поступки. Только сделать это ох как непросто. Ведь в моей истории, как и в материнском альбоме, страницы не пронумерованы. Да и начала-то, собственно, нет, а конец выгля-

дит отвратительно, точно неподшитый, обтрепавшийся подол юбки. Но я уже стара — похоже, все здесь слишком быстро стареет, наверно, воздух такой, — и у меня свой собственный взгляд на те события. Так что торопиться не буду, а вам придется во многом разобраться и многое понять. Почему моя мать поступила именно так? Почему мы так долго скрывали правду? И почему я решила именно сейчас поведать эту историю людям, совершенно мне незнакомым, которые к тому же уверены, что целую жизнь можно уместить в сжатом виде на двух полосах воскресного приложения, снабдив материал парочкой фотографий и цитатой из Достоевского? Дочитал, страницу перевернул — и дело с концом. Нет. На этот раз они у меня каждое слово запишут. Конечно, я не могу их заставить все напечатать, но, Богом клянусь, они выслушают меня. Это я заставлю их сделать.

2

Меня зовут Фрамбуаза Дартижан. Здесь я и родилась, в этой самой деревне Ле-Лавёз, что на Луаре, километрах в пятнадцати от Анже. В июле мне стукнет шестьдесят пять; за эти годы я высохла, пожелтела, как сушеный абрикос, и насквозь пропеклась солнцем. У меня две дочери: Писташ³ замужем за банкиром из Ренна, а Нуазетт⁴ еще в 1989-м перебралась в Канаду и пишет мне два

³ Pistache — фисташка (*фр.*).

⁴ Noisette — лесной орех (*фр.*).

раза в год. Есть у меня и двое внуков, они каждое лето приезжают ко мне на ферму. Хожу я в черном — это траур по мужу, умершему двадцать лет назад. Под фамилией мужа я и вернулась тайком в родную деревню, чтобы выкупить ферму, некогда принадлежавшую моей матери, но давным-давно заброшенную и наполовину уничтоженную пожаром и непогодой. В Ле-Лавёз я известна под именем Франсуазы Симон, *la veuve Simon*⁵, и никому даже в голову не придет связать меня нынешнюю с семейством Дартижан, покинувшим эти края после того ужасного случая. Сама не знаю, почему мне понадобилась родительская ферма. И в эту деревню меня, возможно, потянуло из чистого упрямства. Впрочем, я всегда была упрямой. А Ле-Лавёз — моя родина, здесь мои корни. И годы, прожитые с Эрве, я теперь воспринимаю как пробелы своей биографии, как тихие полосы воды, которые порой встречаются среди штормящего моря — некие мгновения безмятежного ожидания и забвения. Но родную деревню я никогда по-настоящему не забывала. Ни на мгновение. Какая-то часть моей души всегда оставалась там.

Понадобился почти год, чтобы старый дом вновь стал пригодным для жилья; все это время я обитала в южном крыле — там, по крайней мере, хоть крыша сохранилась. Пока рабочие плитку за плиткой меняли черепицу, я работала в саду, вернее, в том, что от него осталось, полола, подрезала ветки, выдирала из земли

⁵ Вдова Симон (*фр.*).

здоровенные плети хищной омелы, оплетшей стволы. Моя мать страстно любила все фруктовые деревья, кроме апельсиновых; апельсины она на дух не переносила. Она и всех нас в угоду собственной прихоти назвала в честь различных фруктовых лакомств. Кассис⁶ получил имя в честь ее пышного пирога с черной смородиной, я, Framбуаза⁷, — в честь ее малиновой наливки, а наша Ренетт, Рен-Клод, — в честь ее знаменитых тартинок со сливовым джемом⁸. Этот джем она варила из слив-венгерок, росших вдоль всей южной стены дома, сочных, как виноград, и с середины лета истекавших соком из-за впивавшихся в них ос. Одно время у нас в саду было больше ста деревьев: яблони, груши, сливы, обычные и венгерки, вишни, айва, я уж не говорю о стройных рядах аккуратно подвязанных кустов малины, о целых полях клубники, о зарослях крыжовника, смородины и коринки; все эти ягоды сушили, консервировали, превращали в конфитюр и наливки, а также в крошечные круглые пирожные из *pâte brisée*⁹ со сладким кремом и миндальной пастой. Мои воспоминания наполнены этими ароматами, этими красками, этими названиями. С фруктовыми деревьями мать обращалась, точно с любимыми детьми. Если случались заморозки, она готова была истратить все наше драгоценное топливо,

⁶ Cassis (*фр.*) — черная смородина.

⁷ Framboise (*фр.*) — малина.

⁸ Reine-claude (слива-венгерка) (*фр.*).

⁹ Песочное тесто (*фр.*).

окуривая сад. Каждую весну в землю у корней бочками вносился навоз. Летом, чтобы отпугнуть птиц, мы привязывали к концам веток фигурки из фольги, которые шуршали и трепетали на ветру, а также туго натягивали по всему саду проволоку и развешивали на ней пустые консервные банки, своим дребезжанием отпугивавшие птиц; еще мы делали «мельнички» из разноцветной бумаги, которые крутились, как бешеные. В итоге наш сад весь сверкал и звенел, украшенный как для карнавала, и казалось, будто мы среди лета устроили рождественскую вечеринку.

У каждого материнного дерева имелось свое имя. «Прекрасная Ивонна» — так мать с нежностью называла старую кривоватую грушу. «Аквитанская роза, бере короля Генриха, — машинально произносила она, проходя мимо, и голос ее звучал мягко и задумчиво. — Конфранс. Вильямс. Гислен де Пентьевр». И невозможно было понять, то ли она обращается ко мне, идущей рядом, то ли разговаривает сама с собой.

Ах, эта сладость...

Теперь в саду меньше двух десятков стволов. Впрочем, мне самой и этого более чем достаточно. Особой популярностью пользуется моя кисленькая вишневая наливка, а вот название этого сорта вишни я уже не помню, из-за чего чувствую себя немного виноватой. Готовить наливку — проще некуда, главное — не вынимать из ягод косточки. Берете широкогорлую банку, кладете в нее слоями ягоды и сахар и каждый

слой заливаете чистым спиртом — лучше всего использовать кирш, но можно водку или даже арманьяк, — и так до половины банки. Сверху долейте еще немного спирта и ждите. Каждый месяц надо аккуратно встряхивать банку, чтобы оставшийся сахар окончательно растворился и прошел внутрь. За три года мякоть вишен выцветет добела, и весь красный цвет вберет в себя наливка; покраснеют даже вишневые косточки, даже крошечное ядрышко внутри станет ярко-розовым, и его вкус и аромат пробудят воспоминания о давно минувшей осени. Наливку следует разливать в ликерные рюмки и непременно подавать каждому ложечку для вылавливания вишен. Вишенку следует держать во рту, пока она, пропитанная ликером, не растает на языке. Сперва ее надо прокусить и выпустить изнутри самую вкусноту, а потом долго катать кончиком языка, словно бусину от четок, пытаясь вспомнить, как эта вишенка зрела тем жарким летом, сменившимся не менее жаркой осенью, когда наш колодец совершенно пересох, а в саду завелось немислимое количество ос; вот так все минувшие дни и годы, утраченные и вновь обретенные, воскресают в памяти благодаря лишь крошечному вишневому ядрышку.

Да знаю я, знаю. Вам не терпится поскорее перейти к сути истории. Но ведь и прочие подробности не менее важны. Таков уж мой способ повествования; и это только мое дело, сколько времени я потрачу на рассказ. Если уж мне понадобилось целых пятьдесят пять лет, чтобы его