ЗМІСТ

П'ять четвертинок апельсина

КУПИТИ

Переглянути та купити книгу на **book2go.com.ua**

Про книгу

Від авторки мегапопулярного роману «Шоколад».

Найголовніше сховано всередині.

Фрамбуаза отримала дивний спадок від матері. Її брату дісталася ферма, старшій сестрі - винний погріб, сповнений бурштиново-сонячних пляшок, а Фрамбуазі - альбом з кулінарними рецептами. Не багацько... Але на берегах зошита впереміш зі старовинними рецептами різноманітних смаколиків вона знаходить загадкові нотатки. Секрети та зізнання матері. Життя, яке вона так ретельно приховувала від дітей, у часи війни й окупації. Маленькі радощі й прикрощі, потаємні думки, дитячі образи та щира сповідь жінки, що боялася любити. Минуло стільки років. Лишилося стільки запитань. Відповіді на них - у цьому старому щоденнику. Настав час розкрити моторошні таємниці минулого.

П'ЯТЬ ЧЕТВЕРТИНОК АПЕЛЬСИНА

Джоан Гарріс

Найголовніше сховано всередині

КСД

П’ЯТЬ ЧЕТВЕРТИНОК АПЕЛЬСИНА

Joanne Harris

FIVE QUARTERS OF THE ORANGE

A Novel

Джоан Гарріс

П’ЯТЬ ЧЕТВЕРТИНОК АПЕЛЬСИНА

Роман

ХАРКІВ 2024 КСД

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
2024

ISBN 978-617-15-0959-7 (epub)

Жодну з частин цього видання не можна копіювати або відтворювати в будь-якій формі без письмового дозволу видавництва

Електронна версія зроблена за виданням:

Перекладено за виданням:Harris J. Five Quarters of the Orange : A Novel / Joanne Harris. — New York : HarperCollins, 2009. — 322 p.

Переклад з англійської *Дар'ї Москвітіної*

Дизайнер обкладинки *Аліна Бєлякова*

Гарріс Дж.

Г20 П'ять четвертинок апельсина : роман / Джоан Гарріс ; переклад з англ. Д. Москвітіної. — Харків : Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2024. — 352 с.

ISBN 978-617-15-0869-9 (дод. наклад)
ISBN 978-0-06-183670-1 (англ.)

Фрамбуаз отримала дивний спадок від матері. Її брату дісталася ферма, старшій сестрі — винний погріб, сповнений бурштиново-сонячних пляшок, а Фрамбуаз — альбом з кулінарними рецептами. Не багацько… Але на берегах зошита зі старовинними рецептами різноманітних смаколиків вона знаходить загадкові нотатки — секрети та зізнання матері. Життя в часи війни й окупації, яке мати ретельно приховувала від дітей. Маленькі радощі й прикрощі, потаємні думки, дитячі образи та сповідь жінки, що боялася любити. Минуло стільки років. Лишилося стільки запитань. Відповіді на них — у цьому старому щоденнику. Настав час розкрити моторошні таємниці минулого.

УДК 821.111

© Joanne Harris, 2001
© Unsplash.com / Roberta Sorge, обкладинка, 2019
© Depositphotos.com / EnginKorkmaz, обкладинка, 2019
© Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», видання українською мовою, 2024
© Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», переклад і художнє оформлення, 2019

Частина I. Спадок

1

Коли мати померла, мій брат Кассі отримав у спадок ферму, сестрі Рен-Клод відійшли багатства винного погреба, а мені ж, наймолодшій, дісталися її альбом і дволітровий слоїк із чорним перигорським трюфелем завбільшки з тенісний м’яч. Занурений у соняшникову олію, він і досі розповсюджує насичений сирий запах підліска. Досить несправедливий розподіл статків, але мати завжди була наче невблаганна стихія, що творить благодіяння на власний розсуд і не лишає шансу зрозуміти примхливі вихиляси її логіки.

А я, як повсякчас твердив Кассі, була її улюбленицею.

Щоправда, за життя вона цього жодного разу не демонструвала. Мати не мала часу виявляти поблажливість, навіть якщо вона і була їй властива. Не до того їй було, коли чоловіка вбили на війні, а вона залишилася сама хазяйнувати на фермі. Ми ж стали не втіхою, а дратівниками її вдівства з усіма нашими галасливими забавками, бійками та суперечками. Коли ми хворіли, вона піклувалася про нас із вимушеною добротою, ніби вираховуючи при цьому ціну нашого одужання. Вияви любові в неї були найелементарніші: дати облизати каструлю після приготування, дозволити вишкребти останнє варення зі слоїка, без усмішки пригостити жменькою диких суниць, зібраних на межі за городом і загорнутих у носовичок. За чоловіка в сім’ї був Кассі. З ним вона поводилася ще суворіше, ніж із нами. Ренетт крутила хлопцям голови ще навіть до підліткового віку, і мати марнославно пишалася виявленою до неї увагою. А я була зайвим ротом — ані другим сином, який міг би розширити ферму, ані дочкою-красунею.

Я завжди була морокою й недоладьком, а після смерті батька взагалі стала хнюрком і нахалюгою. Кістлява й темноволоса, як мати, з такими ж мужицькими руками, пласкими стопами та широким ротом, я, мабуть, надто нагадувала її саму, бо дуже вже часто мамині губи кам’яніли, коли вона дивилася на мене. У цьому було щось від стоїцизму та фаталізму. Ніби вона передбачала, що саме я, а не Кассі чи Рен-Клод, збережу пам’ять про неї. І неначе їй хотілося, щоб це був хтось більш підхожий.

Можливо, саме тому вона й залишила мені нічого не вартий альбом, у якому нотатки та зізнання тіснилися на берегах упритул із рецептами, газетними вирізками й описами рослинних ліків. Це ніякий

не щоденник, повірте. В альбомі немає ані точних дат, ані впорядкованості. Сторінки вставлені абияк, окремі аркуші пізніше зшиті дрібними стібками. Одні сторінки тонкі, ніби цибульне лушпиння, інші ж вирізані з картону під розмір пошарпаної шкіряної обкладинки. Мати позначала події свого життя рецептами — власними кулінарними винаходами або ж варіаціями старих добрих страв. Їжа була її ностальгією, її святкуванням, а готування й годування — єдиним виявом творчості. Перша сторінка присвячена смерті мого батька — стрічка від його ордена Почесного легіону цупко приклеєна до паперу, під розмитою фотографією та коротким рецептом темних гречаних млинців — і містить трохи чорного гумору. Під фотографією мати червоним олівцем приписала: *«Не забути — викопати топінамбури. Ха! Ха! Ха!»*.

В інших місцях її записи більш багатослівні, хоча й сповнені абревіатур і зашифрованих послань. Я розпізнаю деякі фрагменти, про які вона пише. Інші ж нотатки записані якимись карлючками, тільки щоб зафіксувати щось необхідне тієї миті. Ще якісь записи здаються повністю вигаданими, брехливими, неймовірними. Багато де містяться помітки дрібним почерком, написані мовою, яку я геть не розумію: *Ini tnawini inoti plainexini. Ini nacini inton inraebi inti ynani eromni*. А ще трапляються окремі слова, надряпані зверху чи збоку сторінки ніби навмання. На одній сторінці — *гойдалка* синім чорнилом, на іншій — *грушанка*, *пройдисвіт*, *візерунок* помаранчевим олівцем. Ще на іншій — щось на кшталт вірша, хоча я ніколи не бачила, щоб вона брала до рук якусь книжку, окрім кулінарної. Вірш такий:

Ця солодкість
вишкрябана
ніби якийсь яскравий плід
слива персик абрикос
можливо кавун
з мене
ця солодкість

Було в цьому щось ексцентричне, те, що мене здивувало й занепокоїло. Наприклад, що ця кам’яна прозаїчна жінка могла в інтимні моменти плекати такі думки. Адже вона відгороджувалася від нас — від будь-кого — з такою люттю, що я вважала її нездатною на почуття.

Я ніколи не бачила її в сльозах. Вона зрідка усміхалась — і то лише на кухні, копирсаючись у прянощах і розмовляючи сама з собою (так мені здавалось). Бурмотіла назви трав і приправ: *кориця, чебрець, перцева м'ята, коріандр, шафран, базилік, любисток*. І так само монотонно коментувала: *Слідкуй за плиткою. Має бути правильно нагріта. Якщо недостатньо гаряча, млинець вийде глевкий. Якщо перегріта, олія горітиме і димітиме, а млинець стане хрустким*. Пізніше я усвідомила, що вона намагалася мене вчити. Я слухала, бо розглядала ці кухонні уроки як єдину можливість заслужити бодай часточку її похвали. Та й будь-яка запекла війна час від часу потребує перемир'я. Понад усе вона любила сільські страви рідної Бретані, тож ми постійно їли гречані млинці, а бретонський крем-брюле [1], кунь-аман [2] і бретонські галети [3], як і козячий сир, ковбасу та фрукти ми продавали в Анже, що в низов'ї річки.

Мати завжди вважала, що фермою опікуватиметься Кассі. Але він виявив непокору та першим утік аж до Парижа, обірвавши всі контакти й даючи про себе знати хіба що різдвяною листівкою щороку. Тож коли мати через тридцять років померла, ніщо не могло його зацікавити в напівзабутому фермерському будинку на березі Луари. Я викупила його за власні кошти — вдовині гроші — і запропонувала гарну ціну, але то була чесна угода, і він радо на неї погодився. Він розумів, що потрібно зберегти ферму в родині.

Тепер, звичайно, усе змінилося. У Кассі є син. Хлопець одружився з гастрономічною журналісткою Лорою Дессанж, і у них тепер ресторан в Анже. Називається «Насолода у Дессанжів». Я бачила Кассі ще кілька разів до того, як він помер. Його син мені не сподобався. Жевжикуватий невіглас, котрий потроху, як і батько, гладшає, хоча й досі гарний і знає про це. Здавалося, він був одразу і всюди, намагаючись догодити. Називав мене тітонькою, знайшов мені стілець, наполіг на тому, щоб я всілася якнайзручніше; приготував каву, додав цукру й вершків, спитав про здоров'я, підлестив мені щодо цього — і так продовжувалося, аж доки в мене не запаморочилось у голові. Шістдесят-із-гакомрічний Кассі, брезклий від коронарного тромбозу, який його й доконав, дивився на мене з нестримною гордістю. *Мій син. Дивись, який він красивий чоловік. Якого гарного, поштивого племінника ти маєш*.

Кассі назвав його Яннік, на честь нашого батька, але я не стала через це любити його більше. Це в мені говорить мати з її нелюбов'ю до традицій і фальшивої близькості. Мені не подобається, коли мене торкаються або манірно посміхаються. Не розумію, чому наша спільна кров має бути запорукою приязні. Або ж таємниця пролитої крові, яку ми так довго приховуємо.

О, так. Не думайте, що я забула про цю історію. Ні на хвилину не забула, хоч інші й старанно намагалися це зробити. Кассі шкрябав пісуари у своєму паризькому барі. Ренетт працювала білетеркою в порнокінотеатрі на площі Піґаль і кидалася від одного чоловіка до іншого, ніби загублений собака. Здебільшого, щоб дістати грошей на помаду та шовкові панчішки. Удома вона була б королевою свята врожаю, улюбленицею, сільською красунею, якій немає рівних. А на Монмартрі всі жінки на одне лице. Бідолашна Ренетт.

Я знаю, про що ви думаєте. Ви хочете, щоб я перейшла до суті. Усе, що вас зараз цікавить, — це історія давніх днів, єдина приваблива нитка в моєму пошматованому прапорі. Ви хочете почути про Томаса Лейбніца. Чітку, розкладену по полицях, завершену історію. Втім, це не так уже й легко. Тут, як і в альбомі моєї матері, немає нумерованих сторінок. Відсутній початок, а фінал розтріпаний, як край непідшитої спідниці. Але я стара жінка — сьогодні буквально все старішає так швидко: мабуть, це щось у повітрі — і в мене є своя манера оповіді. Крім того, ви маєте дуже багато всього зрозуміти. Чому моя мати скоїла те, що скоїла. Чому ми так довго приховували правду. І чому я вирішила розповісти тепер свою історію чужим людям, упевненим, що життя можна вмістити в розворот у недільному газетному додатку, кілька фотографій, текстовий абзац і цитату з Достоєвського. Перегорни сторінку — і все скінчиться.

Ні. Не цього разу. Вони запишуть кожне слово. Звичайно, я не можу примусити їх надрукувати це, але, їй-богу, вони слухатимуть. Я *змушу* їх це зробити.

2

Мене звати Фрамбуаз Дартижан. Я народилася саме тут, у селі Ле-Лавез, розташованому на березі Луари менш ніж у п’ятнадцяти кілометрах від Анже. Наступного липня мені виповниться 65 років, сонце підпекло й вижовтило мене, як курагу. У мене є дві доньки: Пісташ, одружена з банкіром з Ренна, і Нуазетт, яка переїхала в 1985-му до Канади й пише мені раз на півроку, а також двоє онуків, які приїжджають на ферму щоліта. Я ношу чорне на знак жалоби за чоловіком, який помер двадцять років тому та під чиїм ім’ям я таємно повернулась до рідного села й викупила материнську ферму — давно занедбану, наполовину спустошену вогнем та опадами. Тут мене знають як Франсуазу Симон, *удовицю* Симон, і нікому й на думку не спадає шукати зв’язок між мною та родиною Дартижан, що поїхала звідси через ту жахливу історію. Не знаю, чому я вибрала те саме село й ту саму ферму. Можливо, я просто вперта. Сталося як сталося. Тут мій дім. Роки з Ерве зараз видаються мені білою плямою, як дивні спокійні хвилини в буремному морі, моменти очікування й забуття. Але я ніколи по-справжньому не забувала Ле-Лавез. Ні на секунду. Якась частина мене завжди була тут.

Знадобилося більше року, щоб зробити будинок на фермі знову придатним для життя. Я мешкала в південному крилі, де принаймні зберігся дах, і поки робітники перекладали покриття, черепицю за черепицею, я працювала в саду — у тому, що від нього залишилось, — зрізала гілля, формувала крони та знімала з дерев величезні гірлянди ненажерливої омели. Моя мати обожнювала всі фрукти, крім апельсина, якого не дозволяла приносити додому. Навіть імена вона нам дала на честь фруктів і ласощів: Кассі — на честь пирога з чорної смородини [4], Фрамбуаз — на честь малинового лікеру [5], а Ренетт отримала своє ім’ячко на честь сливи-ренклода [6], що росла при південній стіні та родила рясно, ніби виноград, а влітку її вщент обліплювали оси — така вона була солодка. Колись ми мали більше сотні дерев — яблуні, груші, сливи-угорки, ренклод, вишні, айва, — не кажучи вже про кущі малини, аґрусу, смородини, порічок і грядки полуниці. Їхні плоди ми сушили, зберігали, а потім готували з них варення й лікери, а також чудові круглі пироги на пісочному тісті

з заварним кремом і мигдалевою пастою. Мої спогади приправлені їхніми запахами, кольорами, назвами. Мати пестила дерева, як коханих дітей: у заморозки ми влаштовували їм димову грілку, на яку витрачали власні зимові запаси палива; весною — тачками вивалювали перегній під коріння. А влітку, щоб відлякувати птахів, ми прив'язували до гілок вирізані з фольги фігури, що тремтіли й шурхотіли на вітру, а також міцно зв'язані ниткою порожні бляшанки, які видавали моторошний гуркіт, і зроблені з кольорового паперу вертушки, що несамовито крутилися. Сад тоді перетворювався на карнавал брязкалець, блискучих стрічок і верескливих дротів — ніби різдвяна вечірка посеред літа. І кожне дерево мало своє ім'я.

Прекрасна Івонн — говорила мати, проходячи повз сукату грушу. *Аквітанська троянда*. *«Бере» короля Генріха*. У ці миті її голос ставав м'яким і монотонним. Я не знала: вона говорить до мене чи ж сама до себе. *Конференція*. *Вільямс*. *Гіслен із Пентьєвра*. *Ця солодкість*.

Зараз у саду лишилося менше двадцяти дерев, і їх цілком вистачає, щоб задовольнити мої потреби. Особливо популярний мій кисленький вишневий лікер, хоча я й почуваюсь трохи винною, що ніяк не можу запам'ятати назву вишні. Уся штука в тому, щоб не виймати кісточок. Нашаруйте вишні та цукор у сулію з широким горлом, заливаючи кожний шар чистим міцним алкоголем (найкраще смакує з кіршем, але можна взяти й горілку чи навіть арманьяк), десь до половини посудини. Долийте ще алкоголю й чекайте. Щомісяця перевертайте сулію, щоб цукор не кристалізувався. Через три роки алкоголь знебарвить вишні, просочить їх до кісточок, до крихітних серединок, а сам натомість стане рубіново-червоним, їдким, виразним, з ароматом пізньої осені. Наливайте настоянку в лікерні чарочки з тонкого скла, подавайте до них ложечки, щоб витягувати вишні, і не ковтайте одразу, дайте вимоченій ягоді розчинитися під язиком. Розколіть зубами кісточку, щоб вивільнити з неї залишки лікеру, і потримайте її в роті, поганяйте кінчиком язика: туди-сюди, уверх-униз, ніби намистину з чоток. Спробуйте згадати час, коли вишні дозріли, те літо, ту спекотну осінь, коли пересох колодязь, коли ми знайшли осині гнізда. Час минув, ми його втратили та знову віднайшли у твердому серці ягоди…

Так, знаю, знаю. Вам кортить, щоб я перейшла до суті. Але *манера* оповіді й *час*, необхідний для оповіді, важливі так само, як і все

інше… Мені знадобилося п’ятдесят п’ять років, щоб про це заговорити. Тож дозвольте зробити це так, як я хочу.

Коли я повернулася до Ле-Лавеза, то була майже впевнена, що ніхто мене не впізнає. А проте я відкрито, навіть сміливо показалась у селі. Якщо хтось мене впізнав, якщо комусь вдалося вгадати в моїх рисах материні, я хотіла дізнатися про це одразу. Я хотіла з’ясувати, в якому була становищі. Я щодня ходила до Луари й вмощувалась на пласкому камені, де ми з Кассі вудили линів. Стояла на платформі нашого Спостережного Пункту. Деяких Стоячих Каменюк уже немає, але збереглися кілки, на які ми вішали свої трофеї, вінки та стрічки, а також голову Старої Мами, коли ми нарешті її впіймали. Я пішла й до тютюнової крамнички Брассо — там тепер заправляє його син, але старий ще живий, очі в нього чорні, злі й розумні — і до кафе Рафаеля, і до пошти, де поштаркою працює Жінетт Ур’я.

Я сходила навіть до військового меморіалу. З одного його боку під написом «Загиблі за Батьківщину» викарбувані імена вісімнадцяти вбитих на війні солдатів. Я помітила, що прізвище мого батька відкололи, залишивши грубу латку між *Дарю Ж.* та *Фенуй Ж.-П.* На другому його боці містилася бронзова табличка з десятьма іменами, написаними більшими літерами. Мені непотрібно було їх читати. Я знала їх напам’ять. Але я вдавала цікавість, знаючи, що хтось обов’язково розповість мені цю історію: можливо, покаже місце біля західної стіни церкви Святого Бенедикта, розкаже про щорічну службу, яку правлять на їхню пам’ять, що ці імена виголошують зі сходинок меморіалу, а потім покладають квіти… Мені було цікаво, чи зможу я це витримати. Цікаво, чи зможуть вони щось зрозуміти з мого обличчя.

Мартін Дюпре. Жан-Марі Дюпре. Колетт Ґодін. Філіпп Ур’я. Анрі Леметр. Жульєн Ланісен. Артур Лекоз. Аньєс Петі. Франсуа Рамонден. Август Трюріан. Так багато людей досі пам’ятають. Так багато людей мають ті самі імена та обличчя. Родини ж залишилися тут — Ур’я, Ланісени, Рамондени, Дюпре. Шістдесят років по тому вони все ще пам’ятають, і старі навчають ненависті молодих.

До мене певний час виявляли інтерес. Таку собі цікавість. Це ж будинок, занедбаний відтоді, як його покинула та жінка, Дартижан. «*Я погано пам’ятаю подробиці, мадам, але мій батько… мій дядько…*». «Навіщо ви придбали це місце?» — допитувались вони. Воно було як

сіль в оці, як чорна пляма. Дерева, які там ще залишилися, наполовину згнили від омели та хвороб. Колодязь забитий камінням і замазаний цементом. Але я пам’ятала ферму охайною, квітучою та галасливою — коні, кози, кури, кролі… Мені подобається думати, що ті дикі кролики, які бігають через північне поле, можуть бути нащадками наших, бо я подекуди помічала білі плями на коричневому хутрі. Щоб задовольнити цікавість суспільства, я вигадала історію про дитинство на бретонській фермі. Пояснила, що купила землю задешево. Прикинулася вбогою та вибачливою. Дехто зі старожилів поглядав на мене з підозрою, думаючи, мабуть, що фермі належало б назавжди залишитися пам’яткою. Я носила чорне й ховала волосся під купою шарфів. Як бачите, я була старою від самого початку.

Незважаючи на це, мене прийняли лише через деякий час. Люди поводилися ввічливо, проте непривітно, а оскільки я від природи не вмію бути товариською — мати називала мене вовкуватою, — так і продовжувалося. Я не ходила до церкви. Знаю, який вигляд це мало, але я не могла примусити себе піти. Зарозумілість або ж непокірність, з якою мати назвала нас не на честь святих, а на честь фруктів… І тільки крамничка допомогла мені стати частиною громади.

Спочатку це була невеличка крамничка, хоч я завжди хотіла її розширити. Це сталося через три роки після моєї появи тут, і гроші Ерве майже скінчилися. Будинок знову був придатним для життя, проте земля досі стояла без діла: усього лише десяток дерев, овочева грядка, дві карликові кози, кури й качки — я нескоро змогла б мати із неї зиск. Я почала випікати пироги на продаж — *бріош* та *імбирний кекс* за місцевими рецептами, а також фірмову бретонську випічку матері, тонкі млинці, фруктові тарти, *сабле*, печиво, горіхові кекси, хрустики з корицею… Спочатку я продавала їх місцевій пекарні, а потім стала торгувати просто на фермі, додаючи потроху й інші товари: яйця, козячі сири, фруктові лікери та вина. На отримані кошти я придбала поросят, кроликів і ще кількох кіз. Я використовувала старі материні рецепти, більшість із яких брала з голови, лише іноді звіряючись з альбомом.

Пам’ять іноді грає в дивні ігри: здавалося, ніхто в Ле-Лавезі не пам’ятав кулінарії моєї матусі. Дехто зі старожилів навіть говорив, що мій приїзд змінив геть усе, бо жінка, яка жила тут до мене, була похмурою нечупарою. Будинок її смердів, а діти постійно бігали

босоніж. І, як на них, то баба з воза, кобилі легше. Усередині я здригалася, але що могла сказати? Розповісти, як мати щодня вощила підлогу й примушувала нас вдягати фетрові калоші, щоб ми не натоптували черевиками? Як квітам було тісно у підвіконних ящиках? Як вона скребла нас з такою ж немилосердною безпристрасністю, як і сходи, перетворювала нас на червоношкірих індіанців, розтираючи фланельним рушником ледь не до крові?

Тут вона була людським осудовиськом. Про ту історію навіть видали книжку. Точніше брошуру. П’ятдесят сторінок, декілька фотографій. На одній — меморіал, на іншій — церква Святого Бенедикта, широким планом фатальна західна стіна. І побіжна згадка про нас трьох, навіть без імен. Я за це вдячна. Розмите збільшене фото моєї матері: вона тут з таким туго стягнутим волоссям, що очі здаються вузькими, наче в китайця, а рот зібганий у тоненьку смужечку осуду. Офіційне фото мого батька те саме, з альбому: він тут аж занадто молодий, гвинтівку недбало закинув на плече, широко всміхається. Потім, майже наприкінці, фото, від якого мені перехопило подих, наче рибі з гачком у роті. Чотири молодики в німецькій уніформі: троє обійнялися, а четвертий стоїть трохи збоку, самовпевнено, із саксофоном у руках… Інші також тримають інструменти — трубу, військовий барабан, кларнет. І хоч їхні імена не підписані, я знаю кожного. *Військовий ансамбль села Ле-Лавез, приблизно 1942 р. Крайній справа — Томас Лейбніц.*

Я довго думала про те, як їм вдалося розкопати стільки подробиць. Де вони взяли фотографію матері? Наскільки мені було відомо, не існувало *жодного* її знімка. Навіть я бачила лиш один — старе весільне фото, заховане на дні нижньої шухляди комода в спальні. На ньому пара стоїть на сходах церкви Святого Бенедикта: він — у крисатому капелюсі, а вона — з розпущеним волоссям і квіткою, заткнутою за вухо… Зовсім інша жінка, вона вимушено й ніяково всміхається в камеру, а чоловік обіймає її за плечі. Я розуміла: якби мати дізналася, що я бачила цей знімок, вона б розсердилась і заховала його в інше місце, тремтячи він невідомого їй самій занепокоєння.

А от на фотографії в книжці вона більше схожа на ту жінку, котру, як мені здавалося, я знала, хоча насправді не знала ніколи — жорстку й завжди готову вибухнути люттю… Потім, розглядаючи фотографію автора на форзаці, я збагнула, звідки взялась інформація. Лора

Дессанж, гастрожурналістка й ресторанна критикиня, коротке руде волосся й відпрацьована усмішка. Дружина Янніка. Невістка Кассі. Бідолашний дурник Кассі. Бідолашний Кассі, засліплений гордощами за успішного сина. Підставляти нас під удар — заради чого? Чи він сам зрештою повірив у свої вигадки?

3

Щоб ви розуміли, окупацію ми сприймали зовсім інакше, ніж містяни. Відтоді Ле-Лавез практично не змінився. Подивіться на нього нині: кілька вулиць, деякі з них — і досі лише брудні дороги, що розходяться від головних перехресть. Там ось, позаду — церква, а там — пам’ятник на площі Мучеників, сквер і фонтан за ним, потім на вулиці Мартіна і Жана-Марі Дюпре — поштове відділення, м’ясна крамниця Петі, кафе «Погана репутація», бар-тютюн, на сходах якого, поряд із підставкою, повною листівок із зображенням військового меморіалу, сидить у кріслі-гойдалці старий Брассо. Навпроти розташовані крамничка «Квіти — Ритуальні послуги» (похорон і поминки, завжди пристойні ціни для мешканців Ле-Лавеза), жовта поштова скринька й універмаг — досі у володінні сім’ї Трюріан, на щастя, тільки нещодавно повернувся молодший онук.

За головною вулицею бринить Луара, темна й тиха, як змія на сонечку, і широка, як пшеничне поле. Її поверхню перерізають островки й перемілі, що здаються туристам, які під’їжджають з боку Анже, такими ж міцними, як і дорога під колесами їхніх авто. Звичайно, усе зовсім навпаки. Мандрівні острівки постійно пересуваються. Під поштовхом бистрих темних вод вони занурюються і виринають, ніби повільні жовті кити, залишаючи в кільватері маленькі коловертні. Із човна вони здаються безпечними, але для плавця становлять смертельну небезпеку: зворотний прибійний потік безжально тягне під спокійну воду, затягує необережного, щоб там тихенько, непомітно поглинути… У старій Луарі досі водиться риба. Лині, щуки та вугрі розрослися до гігантських розмірів на каналізаційних відходах і всілякій гнилизні з верхоріччя. Мало не щодня тут побачиш човни, хоча рибалки викидають за борт половину того, що впіймають.

Біля старої греблі стоїть сарайчик Поля Ур’я, де він гендлює рибальською снастю та блешнями, буквально на відстані плювка від того місця, де ми з Кассі раніше рибалили, а Жаннет Ґодін вкусила водяна змія. Біля ніг Поля лежить його старий пес, жахливо схожий на того брунатного дворнягу, що всюди таскався за ним у минулі часи, а сам Поль теліпає у воді шматком мотузки, ніби сподіваючись щось там упіймати.

Цікаво, чи він пам’ятає? Інколи я ловлю на собі його погляд — він один із тих, хто часто дивиться на мене, — і в цей момент я майже впевнена, що так, пам’ятає. Він, ясна річ, постарішав, як і ми всі. Його кругле бліде обличчя потемніло, стало мішкуватим і понурим. Кривулясті вуса кольору пережованого тютюну. Кінчик цигарки між зубами. Темно-синій берет, натягнений на череп. Він переважно мовчить, бо ніколи не був балакучим, але дивиться поглядом побитого пса. Він любить мої млинці та сидр. Можливо, саме тому він ніколи нічого не казав. Ніколи не здіймав галасу.

4

На шостому році мого перебування тут я нарешті відкрила *млинцеву*. До того часу я вже мала відкладені гроші, до мене звикли й прийняли до громади. Я найняла хлопця працювати на фермі — він був з Курле й не мав жодного стосунку до тих самих родин, — а ще взяла на роботу дівчину — допомагати обслуговувати клієнтів. Я починала з усього лише п’ятьох столиків — мій секрет завжди полягав у тому, щоб починати з малого і не дратувати людей. Згодом я подвоїла їхню кількість, до того ж у погожі дні я виставляла столи на терасу. Усе було дуже просто. Меню обмежувалося гречаними млинцями з начинками на вибір, якоюсь одною стравою дня й десертами. Як бачите, я могла дати собі раду на кухні, а Лізі доручала приймати замовлення. Свій заклад я назвала «Малиновий млинець», на честь фірмової страви — солодкого млинця з малиновим *кулі* й домашнім лікером, й усміхалася до себе, уявляючи їхню реакцію, якби вони дізналися… Декілька постійних клієнтів почали називати це місце «У малини», і від цього моя усмішка ставала ще ширшою.

Саме тоді на мене знову звернули увагу чоловіки. Розумієте, за мірками Ле-Лавеза я була досить забезпеченою жіночкою. На той час мені ледве виповнилося п’ятдесят. До того ж я вміла готувати й вести хазяйство… До мене залицялося кілька чоловіків: хороші й чесні, як Жильбер Дюпре і Жан-Луї Лелассен, і ліниві, як Рамбер Лекоз, якому кортіло отримати довічне харчування. Навіть Поль, милий Поль Ур’я з обвислими прокуреними вусами й постійним мовчанням. Певна річ, питання про щось таке навіть не стояло. Я не могла дозволити собі піддатися такій дурній спокусі. Не те щоб мене це нітрохи не бентежило, але я не могла. Я мала справу. У мене були материна ферма та спогади. Чоловік змусив би мене все це полишити. Тоді я вже не змогла б приховувати справжнє обличчя, і навіть якби селяни пробачили моє походження, вони б навряд чи змирилися з шістьма роками брехні. Тому я відмовлялася від усіх пропозицій, несміливих і зухвалих, допоки не зажила спочатку репутації безутішної, згодом — неприступної, а відтак — підстаркуватої.

Я прожила в Ле-Лавезі майже десять років. В останні п’ять я запрошувала Пісташ із сімейством на літню відпустку. Я спостерігала, як діти з цікавих окатих пакуночків перетворювались

на маленьких яскравих пташок, що на невидимих крилах літали моїми лукою та садом. Пісташ — хороша дочка. Моя таємна улюблениця Нуазетт більше схожа на мене — лукава й бунтівна, з моїми чорними очима й сповненим дикунством і протиріччями серцем. Я могла вмовити її залишитися поряд — вистачило б слова чи усмішки, — але не зробила цього. Мабуть, страхалася, що перетворюся на свою матір. Вона слухняно шле сухі листи. Її шлюб завершився сумно. Вона працює офіціанткою в нічному кафе в Монреалі. Відмовляється брати в мене гроші. А от Пісташ — це така жінка, якою могла стати Ренетт: пухка, довірлива, ніжна зі своїми дітьми й люта, коли необхідно їх захистити, м’яке брунатне волосся, а очі — зелені, як горішок, на честь якого я її назвала. Завдяки їй і дітям я навчилася знову переживати гарні моменти свого дитинства.

Готуючи для них млинці й товстенькі ковбаски з яблуками та запашними травами, я згадала, як бути матусею. Я варила для них варення з інжиру, зелених помідорів, кислих вишень та айви. Дозволяла бавитися з малими грайливими козенятами та згодовувати їм хлібні скоринки й шматочки моркви. Ми годували курей, гладили м’які мордочки поні, збирали заячий щавель для кролів. Я показала їм річку й навчила діставатися до сонячних обмілин. Попередила їх, не без колючки в серці, про всі небезпеки: змій, коріння, коловороти, хибкі піски — і примусила поклястися ніколи-ніколи там не плавати. Я показала їм ліси за селищем, найкращі місця для збору грибів, навчила, як відрізнити справжню лисичку від несправжньої та як знаходити в гущі дику лохину. Таке дитинство мало бути в моїх дівчат. Замість цього був дикий берег Кот-д’Армора, де ми з Ерве жили якийсь час: вітряні пляжі, соснові ліси, криті шифером кам’яні будинки. Я намагалася бути їм хорошою мамою, справді докладала всіх зусиль, але завжди відчувала, що чогось не вистачає. Тепер я розумію, що не вистачало саме цієї ферми, цього будинку, цих полів, цієї сонної смердючої Луари в Ле-Лавезі. Ось чого я для них хотіла, а отримала лише з онуками. Тішачись із ними, я тішила саму себе.

Мені подобається думати, що мати робила б так само, якби мала можливість. Я уявляла її лагідною бабусею, подумки з нею сперечаючись: «*Справді, матінко, ви остаточно розбещите цих дітей*», — і це не здавалося таким уже й неможливим. Чи, може, я приписую їй те, чого не було. Можливо, вона й справді була такою,

як я пам’ятаю — кам’яною жінкою, яка ніколи не усміхалась і спостерігала за мною з виразом відвертої незрозумілої люті.

Вона так і не побачила своїх онук, навіть не дізналася про їхнє існування. Я сказала Ерве, що мої батьки померли, і він ніколи в цьому не сумнівався. Його батько був рибалкою, а мати — такою собі округлою жінкою-куріпочкою, яка продавала рибу на ринку. Я загорнулась у них, ніби в позичену ковдру, знаючи, що настане час, і мені доведеться знову вийти на мороз без них. Гарною людиною був Ерве, спокійною, без жодного гострого кута, об який я могла порізатися. Я кохала його — не так палко й відчайдушно, як Томаса, але кохала.

Він помер у 1976 році — вбило блискавкою, коли вони з батьком ловили вугрів, — і моя скорбота мала присмак невідворотності й майже полегшення. Направду тривалий час усе було добре. Але справа — і *життя* — мали рухатися далі. Вісімнадцять місяців по тому я повернулася до Ле-Лавеза з відчуттям, ніби прокинулася від довгого темного сну.

Вам може здатися дивним, що я так довго зволікала й не читала материного альбому. Він був, за винятком перигорського трюфеля, моєю єдиною спадщиною, а за п’ять років я до нього майже не зазирала. Звісно, я знала безліч рецептів напам’ять, тож мені не треба було їх перечитувати, та все ж… Мене навіть не покликали на оголошення заповіту. Я не знаю, коли вона померла, хоча точно можу вказати де — у старечому притулку «Ля Готрай» у Вітре, від раку шлунка. Її поховали на місцевому кладовищі, і я приїжджала туди лише раз. Могила розташована біля дальньої стіни, поряд із контейнерами для сміття. На пам’ятнику написано: *Мірабель Дартижан* і вказані якісь дати. Я з подивом дізналась, що мати брехала нам про свій вік.

Навіть не знаю, що змусило мене вперше розгорнути її альбом. Я проводила перше літо в Ле-Лавезі. Стояла засуха, і Луара зміліла на пару метрів, оголивши зморшкуваті береги, потворні, ніби коріння гнилого зуба. Вибілені під сонцем коріння дерев переплітались у воді, і діти гралися між ними на відмілинах, хлюпаючи босоніж по коричневих брудних калюжах і тицяючи палицями в сміття, яке приносило зверху течією. До того часу я уникала навіть дивитися на альбом, відчуваючи якусь незрозумілу провину: наче я підглядаю, наче

будь-якої миті зайде мати й побачить, що я читаю її дивні секрети… Насправді ж я *не хотіла* знати її таємниці. Таке буває, коли заходиш у темну кімнату й чуєш, як кохаються твої батьки. Внутрішній голос казав, що це неправильно, і мені знадобилося десять років, щоб зрозуміти — той голос був не материн, а мій.

Як я вже казала, її записи були переважно незрозумілі. Більшість зроблені незнайомою мовою — схожою на італійську, але вимовити її неможливо. Після декількох невдалих спроб розшифрувати я покинула цю справу. Рецепти були досить розбірливі, написані синім або фіолетовим чорнилом, а от божевільні карлючки, віршики, малюночки, спостереження, що їх перемежали, залишені казна-як. Я так і не змогла зрозуміти бодай якоїсь логіки.

Бачила сьогодні Ґійома Рамондена. З новою дерев'яною ногою. Він сміявся з Р.-К., яка на нього витріщалась. Коли вона запитала, чи не боляче, він відказав, що йому пощастило. Його батько робить клоги [7]. Тож тепер йому знадобиться тільки півпари, ха-ха, а шанси встояти навшпиньках під час вальсу скоротяться удвічі, моя гарнюня. Я постійно думаю про те, що там, усередині, під підколотою до ноги штаниною. Щось схоже на недосмажену ліверну ковбасу, перев'язану мотузочкою. Довелося кусати губи, щоб не розреготатись.

Ці слова дуже дрібним почерком записані над рецептом ліверної ковбаси. Мені такі історії з життя, з цим чорним гумором, здаються тривожними.

В інших місцях мати пише про дерева як про живих істот: *Провела всю ніч біля Прекрасної Івонн, їй було так погано від холоду*. При цьому дітей вона позначає скорочено — *Р.-К.*, *Кас*, *Фра*, а про мого батька і згадки немає. Ніде. Багато років я гадала чому. Звичайно, я не могла розібрати, що написано в інших, таємних розділах. Мого батька — а я так мало про нього знаю — ніби не існувало.

5

А потім сталася ця халепа зі статтею. Сама я її не читала, як ви розумієте. Її опублікували в такому журналі, де про їжу пишуть як про стильний аксесуар: *«Цього року, дорогенька, всі їдять кускус, це надзвичайно важливо»*. А для мене їжа — це просто їжа, чуттєве задоволення, дбайливо витворена ефемерність на кшталт феєрверка, хоч вона інколи й потребує значних зусиль, та все ж не сприймається серйозно, не є *мистецтвом* — на бога! — через одну дірку потрапило, з іншої вийшло. Хай там як, але одного дня статтю надрукували в одному з модних журналів. Називалась вона «Подорож уздовж Луари» чи якось так — відомий шеф-повар відвідував ресторани, що траплялися йому дорогою на узбережжя. Я його пам’ятаю: невисокий худий чоловічок, який приніс із собою в серветці власну сільничку й перечницю, а на коліна вмостив блокнот. Він скуштував мою *паелью по-антильськи* та теплий салат з артишоків, потім спробував шматок *кунь-амана* за материним рецептом, запив усе це домашнім сидром і чаркою фірмового малинового лікеру на додачу. Він багато запитував про мої рецепти, захотів відвідати кухню та сад і був у цілковитому захваті, коли я повела його в погріб і показала полиці з *террінами* [8] і консервацією, з ароматизованими маслами (горіховим, розмариновим, трюфельним) та оцтами (малиновим, лавандовим, яблучним). Він спитав мене, де я навчалась, і, здається, навіть засмутився, коли я розреготалась у відповідь.

Мабуть, я тоді наговорила зайвого. Мені це, бачте, лестило. Пропонувала йому скуштувати те й се. Шматочок паштету *рієт*, кружальце сиров’яленої ковбаси. Ковточок лікеру з груш, тієї самої *грушівки*, яку мати зазвичай виготовляла в жовтні з падалиць, що починали шумувати одразу, як тільки торкалися землі, — їх обліплювали брунатні оси, тож доводилося збирати плоди дерев’яними щипцями… Я показала йому материн трюфель, що бережно зберігається в олії, мов комаха в бурштині, і всміхалася, спостерігаючи за тим, як він захоплено витріщає очі.

Чи розумієте ви, чого варта така річ?

Так, він потішив моє марнославство. Можливо, він ще й трохи самотній, а мені приємно було спілкуватися з чоловіком, який говорив

зі мною однією мовою, зміг назвати трави у терріні, тільки скуштувавши його, і який сказав мені, що я надто гарна для цього місця та що це майже злочин…

Можливо, я трохи розмріялася. Треба було краще пильнувати.

Стаття вийшла через кілька місяців. Хтось приніс мені вирізку з журналу. Фотографія моєї млинцевої та пара абзаців.

«У пошуках автентичної гурманської кухні відвідувачі Анже можуть попрямувати до престижного закладу “Насолода у Дессанжів”. Якщо вони вчинять саме так, то безперечно проґавлять найзахопливіше відкриття моєї подорожі вздовж Луари…». Якщо чесно, я намагалася пригадати, чи згадувала при ньому Янніка. «За непоказним фасадом простого фермерського будинку творяться справжні кулінарні дива». Купа нісенітниць про «нове життя, яке творчий геній цієї жінки вдихнув у традиційну сільську кулінарію» — нетерпляче, зі зростаючим відчуттям паніки я пробігла очима статтю в пошуках невідворотного. Одна-єдина згадка прізвища Дартижан — і все, що я так дбайливо вибудувала, почне розсипатися…

Може здатися, що я перебільшую. Анітрохи. У Ле-Лавезі дуже добре пам’ятають війну. Тут є люди, які досі не розмовляють одне з одним. Деніз Муріак і Люсіль Дюпре, Жан-Марі Боне і Колін Брассо. А якою сенсацією стало те, що декілька років тому в Анже на зачиненому горищі будинку знайшли літню жінку! Батьки замкнули дочку в 1945 році, коли дізналися, що вона колаборантка. Дівчині тоді було шістнадцять. Випустили її, стару й божевільну, тільки через п’ятдесят років, коли батько нарешті помер.

А як щодо тих старих — їм зараз вісімдесят чи дев’яносто, — яких ув’язнили за військові злочини? Сліпі та хворі старигани, з пом’якшеними деменцією рисами, млявими й байдужими обличчями. Неможливо повірити, що колись вони були молоді. Неможливо уявити, що колись у цих крихких забудькуватих головах тіснилися криваві задуми. Розтрощиш посудину — і вміст витече. Спокутування такого злочину вимагає цілого життя.

«За дивним збігом обставин власниця “Малинового млинця”, мадам Франсуаза Симон, є родичкою власниці “Насолоди у Дессанжів”…».

Мені перехопило подих. Було відчуття, ніби всередині розгорівся вогонь і перекрив дихання, і я одразу опинилася на дні брунатної

річки, яка стискала й втягувала мене вниз, а язики полум’я лизали горло, легені…

«…нашої доброї знайомої Лори Дессанж! Дивно, але їй не вдалося перейняти тітчині секрети. Особисто я віддаю перевагу невигадливим принадам “Малинового млинця” порівняно з елегантними (але надто примітивними!) пропозиціями Лори».

Я знову змогла дихати. Не племінник, а племінниця. Мені вдалось уникнути викриття.

Я пообіцяла собі, що надалі не допущу подібних дурощів. Ніяких більше розмов з приємними ресторанними критиками. За тиждень фотограф з якогось іншого паризького журналу приїхав брати в мене інтерв’ю, але я відмовилася з ним зустрічатись. Прохання про інтерв’ю приходили й поштою, але я їх ігнорувала. Якесь видавництво запропонувало мені випустити книгу рецептів. Уперше «Малиновий млинець» наводнили мешканці Анже, туристи, елегантні люди в нових блискучих машинах. Я завертала їх десятками. У мене були постійні клієнти й усього десять-п’ятнадцять столиків. Я не могла приймати так багато відвідувачів.

Я відчайдушно намагалася поводитись, як завжди. Відмовлялась приймати бронювання. Люди купчилися в черзі просто на тротуарі. Мені довелося найняти другу офіціантку, але загалом я не зважала на зайвий ажіотаж. Навіть коли той невисокий ресторанний критик повернувся, щоб посперечатися й переконати мене, я все одно його не послухала. Ні, я не дозволю публікувати свої рецепти в його колонці. Ні, книги не буде. Жодних фотографій. «Малиновий млинець» залишиться таким, який він є, — провінційною млинцевою.

Я розуміла: якщо опиратися й далі, вони зрештою залишать мене у спокої. Але шкоду вже було заподіяно. Тепер Лора та Яннік знали, де мене знайти.

Мабуть, їм розповів Кассі. Він оселився у квартирі неподалік від центру Парижа й, хоч ніколи не любив листуватися, час від часу писав мені. Його листи рясніли оповідками про знамениту невістку й чудового сина. Що ж, після статті та зчиненого нею галасу знайти мене стало справою їхнього життя. Вони й Кассі з собою притягнули, нібито як подарунок. Мабуть, думали, що ми розчулимося, побачивши одне одного через стільки років, але хоч його очі трохи засльозилися, мої були абсолютно сухими. У ньому мало що залишилося від

старшого брата, з яким мене так багато пов’язувало. Він погладшав, риси обличчя стали безформним тістом, ніс почервонів, щоки вкрилися сіточкою порепаних судин, наче тріщинками, а усмішка була непевною. Замість тих почуттів, що я колись мала до нього — аякже, обожнювання героїчного старшого брата, який, як мені тоді здавалося, міг зробити будь-що: залізти на найвище дерево, обдурити диких бджіл і вкрасти їхній мед, перепливти Луару в найширшому місці, — була тільки ностальгія, перемішана з презирством. Та й, зрештою, усе це було так давно. Цей товстий чоловік здавався мені чужим.

Спочатку вони поводилися розумно. Ні про що не питали. Вони непокоїлися, що я живу тут сама, дарували подарунки, наприклад кухонний комбайн — їх шокувало, що у мене його не було, — а ще зимове пальто та радіоприймач, також пропонували звозити мене кудись… Одного разу навіть запросили до свого ресторану — величезного закладу зі столами зі штучного мармуру й картатими скатертинами, неоновими знаками та висушеними морськими зірками й пластиковими крабами, загорнутими в розвішену на стіні рибальську сітку. Я досить стримано відгукнулася про інтер’єр.

«Ну, *тітонько*, це те, що називають *кітч*, — люб’язно пояснила Лора, поплескуючи мене по руці. — Не думаю, що ви цікавитесь такими речами, але повірте мені — у Парижі це останній писк моди». Вона вишкірилася до мене. У неї дуже білі, дуже великі зуби та волосся кольору стиглої паприки. Вони з Янніком часто торкалися одне одного і цілувалися на людях. Мушу визнати, мене це помітно бентежило. А їжа була… мабуть, сучасна. Я в такому погано розуміюся. Спочатку подали щось на кшталт салату з такою-сякою заправкою — купа нарізаних квіточками овочів. Десь у ньому мав бути цикорій, але здебільшого він складався з салатного листя, редиски та моркви. Потім подали шматочок хека (мушу визнати, доволі непоганий, але занадто маленький) у соусі з білого вина та цибулі-шалот, прикрашений листочком м’яти — не питайте мене навіщо. Після цього принесли окрайчик грушевого пирога, на який покрапали шоколадним соусом і притрусили цукровою пудрою з шоколадними кучериками. Крадькома зазирнувши до меню, я побачила такі пафосні пропозиції, як «…грильяж-асорті на апетитній подушці з тонкого тіста, полите густим чорним шоколадом, подається з пікантним абрикосовим кулі». Судячи з опису, це ніщо інше, як звичайне флорентійське

печиво, яке, коли його принесли, виявилось розміром із п’ятифранкову монету. Але ж як про нього написали! Ніби сам Мойсей приніс його з гори Синай. А ціни які! У п’ять разів вищі, ніж найдорожчі страви з мого меню, і це без урахування вина. Звичайно, я ні за що не платила. Але почала думати, що, так чи інакше, у цієї несподіваної уваги має бути прихований цінник.

І я не помилилась.

Через два місяці мені зробили першу пропозицію. Тисяча франків, якщо я поділюся з ними рецептом паельї по-антильськи і дозволю внести цю страву в їхнє меню. «Паелья по-антильськи від тітоньки Фрамбуаз», як її назвали у статті Жуля Лемаршана в липневому номері журналу «Гостинність і кухня» 1992 року. Спочатку я вирішила, що це жарт. «Витончене поєднання щойно виловлених морепродуктів із зеленими бананами, шматочками ананаса, родзинками та рисом із шафраном…» Я розсміялася. Невже їм мало власних рецептів?

— Не смійтеся, тітонько, — грубувато перервав Яннік, дивлячись на мене блискучими чорними очима. — Тобто Лора і я, ми будемо вам дуже вдячні…

Він широко та щиро усміхнувся.

— Ну, не соромтеся, тітонько.

Та годі вже так мене називати!

Лора обвила мене оголеною прохолодною рукою: «Ми попіклуємося про те, щоб усі знали, що це — *ваш* рецепт».

Тут я і зм’якла. Взагалі-то я була не проти ділитися рецептами, зрештою, досить багато я вже розповіла мешканцям Ле-Лавеза. Я віддала б їм паелью по- антильськи задурно, як і будь-що інше, що упало б їм в око, але тільки за умови, що вони викинуть оту «тітоньку Фрамбуаз» із меню. Я дивом уникла смертельної небезпеки. І не хотіла привертати зайву увагу.

Вони дуже швидко, майже без суперечок погодилися на мої умови. Через три тижні рецепт «паельї по- антильськи від тітоньки Фрамбуаз» з’явився на шпальтах «Гостинності і кухні», а поряд притулилася пишномовна стаття Лори Дессанж. «Сподіваюся, що зможу поділитися з вами ще багатьма традиційними рецептами тітоньки Фрамбуаз, — обіцяла вона. — До того часу ви можете самі скуштувати ці страви в ресторані “Насолода у Дессанжів”, що на Розмариновій вулиці в Анже».

Я так розумію, вони не очікували, що я прочитаю цю статтю. Можливо, подумали, що я не те мала на увазі. Коли я поговорила з ними про це, вони винувато перепросили, ніби спіймані на гарячому діти. Страва виявилась надзвичайно успішною, і вони вже спланували виділити окремий розділ тітоньки Фрамбуаз у меню, з моїми «кускусом по-провансальськи», «бобами у горщику» та «фірмовими тітчиними млинцями».

— Бачите, тітонько, — тріумфально заявив Яннік, — штука в тому, що ми не вимагаємо від вас жодної роботи. Просто будьте собою. Будьте природною.

— А я могла б вести колонку в журналі, — додала Лора.— «Поради тітоньки Фрамбуаз» чи якось так. Звичайно, вам не треба буде нічого писати самій. Усе робитиму я.

І вона всміхнулася мені, ніби дитині, що чекає на заохочення.

Вони знову притаскали з собою Кассі, і він теж сяяв усмішкою, хоча й мав збентежений вигляд, ніби все це для нього надто важкий тягар.

— Але ж я казала, — я намагалася говорити жорстко, щоб голос не тремтів. — Я ж вас попередила. Мені все це непотрібно. Я не хочу мати до цього жодного стосунку.

Кассі кинув на мене очманілий погляд. «Але ж це така чудова можливість для мого сина, — заблагав він. — Тільки подумай, як йому допоможе публічність».

Яннік відкашлявся.

— Батько має на увазі, — поспіхом виправив він старого, — що ми всі могли б мати з цього зиск. Якщо швидко зреагувати, перед нами відкриються необмежені можливості. Ми вийшли б на ринок з варенням тітоньки Фрамбуаз, печивом тітоньки Фрамбуаз… Певна річ, тітонько, ви б отримували непоганий відсоток.

Я похитала головою.

— Ви не чуєте мене, — сказала я, підвищивши голос. — Я не хочу публічності. Я не хочу відсотків. Мені це нецікаво.

Яннік і Лора перезирнулись.

— А якщо ви думаєте про те, що й я, — відказала я різко, — що ви можете провернути це й без моєї згоди — врешті, вам потрібні лише ім’я та фотографія, — то слухайте сюди. Якщо я дізнаюсь, що хоч один з так званих рецептів тітоньки Фрамбуаз з’явився в цьому журналі —

у *будь-якому* журналі, — я одразу ж зателефоную редакторові. Я продам йому права на всі свої рецепти. Ні, я віддам їх задурно!

У мене збилося дихання, а серце калатало від люті та страху. Ніхто не перейде дорогу дочці Мірабель Дартижан. Вони розуміли, що я дійсно зроблю те, про що кажу. Я прочитала це в них на обличчях.

Та вони ще спробували щось там заперечити: «Тітонько…»

— І припиніть називати мене тітонькою!

— Я з нею поговорю, — Кассі важко підвівся зі стільця. Я помітила, що роки не помилували його, він весь подався всередину, ніби опале суфле. Навіть це невеличке зусилля змусило його тяжко хрипіти.

— Ходімо до саду.

Я сиділа на поваленому стовбурі біля покинутого колодязя, переповнюючись дивним відчуттям роздвоєння. Здавалося, старий добрий Кассі зараз зніме маску цього товстуна й постане переді мною такий, як раніше — напористий, азартний і дикий.

— Чому ти чиниш так, Буаз? — запитав він. — Це через мене?

Я повільно похитала головою.

— Тебе це аж ніяк не стосується, — відповіла я. — Як і Янніка.

Я сіпнулась у бік ферми.

— Ти ж помітив, що я привела до ладу старий будинок.

Він знизав плечима.

— Ніколи не міг збагнути, навіщо воно тобі, — визнав він. — Я б до нього і не доторкнувся. Мене сироти хапають від самої думки про те, що ти тут живеш.

Потім він подивився на мене дивним довгим поглядом, різкуватим, проникливим.

Кінець безкоштовного уривку. Щоби читати далі, придбайте, будь ласка, повну версію книги.

BOOK2GO
ЕЛЕКТРОННІ КНИГИ

КУПИТИ