

А. И.
КУПРИН

Избранное



Париж домашний

Александр Куприн

Кабачки

«Public Domain»

1927

Куприн А. И.

Кабачки / А. И. Куприн — «Public Domain», 1927 — (Париж домашний)

«О душе большого города музеи и дворцы говорят гораздо меньше, чем старые улицы, чем рынок, порт, набережная, церковь, лавка антиквара и, конечно, больше всего – дешевый трактир попроще...»

Александр Иванович Куприн

Кабачки

П. М. Пильскому

О душе большого города музеи и дворцы говорят гораздо меньше, чем старые улицы, чем рынок, порт, набережная, церковь, лавка антиквара и, конечно, больше всего – дешевый трактир попроще.

Дорогие рестораны ничего не дают для наблюдения. Во всем мире они одинаково обезличены: те же лакеи, метрдотели и гости, те же самые танцоры и музыканты, и повсюду общие слова. Здесь мода, литература, спорт, кухня и демократизм оболванили людей на один образец. (Я не хочу этим глаголом сказать что-нибудь обидное; болван, болванка – значит деревянная или чугунная готовая форма.)

Исчезают понемногу ресторанчики, славившиеся некогда каждый каким-нибудь специальным блюдом. Для американских гастрономов, правда, еще держатся таверны, где за дорогую цену вам дадут кушанье – гордость и славу дома: пронзительный буйабесс, или руанскую утку, не зарезанную, а непременно удушенную, или рубец по-лионски, или – поблизости бойни – замечательный бифштекс с кровью, или у какой-то тетки Дюпон изумительные телячьи котлеты.

Но все это для снобов. Для них же и знаменитый луковый суп в одном из кабачков Центрального рынка, в два часа утра, в жутком обществе апашей, ночных бродяг и преступников. И все это такая же подделка под старинные, исторические кабачки, как подделка – апаши, которые – не что иное, как мелкие профессиональные актеры, успевшие уже за ночь отыграть раз тридцать свои гнусные роли в пресловутых монмартрских «Небе», «Аде» и «Небытии» и притащившиеся в Halles¹ на утреннюю халтуру, чтобы представлять перед ротозеями пьянство, игру, дележку награбленного, ревность, ссору, драку и поспешное общее бегство по свистку мнимого сторожа.

Исчезают, даже почти совсем исчезли, прежние забавные и прелестные названия кабачков. Где эти «Белые павлины», «Золотые олени», «Лев и Магдалина», «Голубая подвязка», «Таверна лучников», «Золотая шпора»? Названия монмартрских кафешантанов претенциозны, надуманны, противны для уха и вкуса.

Простонародный кабачок окончательно сошел на нет. О нем можно вспомнить, только читая старые французские романы. Яркие, звонкие вывески позабыты, позабыта и старая кухня. Впрочем, Париж так быстро и часто перестраивается, что погибли без возврата даже названия старых, шестисотлетних улиц. Однако, в виде наставления новичкам, я должен сказать, что еще совсем недавно обладателю тощего кошелька рекомендовалось дешево и вкусно позавтракать в одном из ресторанчиков под вывеской «Свидание кучеров и шоферов». Но это рекомендация давнего прошлого. Кучера на наших глазах вырождаются, шоферы бедствуют. Зато смело идите в тот кабачок, в котором издали увидите по белым блузам, по измазанным следами извести лицам – каменщиков. Теперь Париж бешено строится. Каменщичья работа в большом спросе и в высокой цене. Парижские каменщики совсем похожи на русских (Мещовского уезда, Калужской губернии). Так же беззаботно ходят они по узким балкам на седьмом этаже, так же громко, весело поют во время работы, так же кротки нравом, так же крепки в артельном быте, так же емки, когда едят, и так же всей большой сотруднической ватагой валят в ближайший простенький ресторанчик.

¹ Рынок (*фр.*).

И курчавый, серьезный хозяин кабачка, умный, скупой оверньят, этот французский ярославец, внимательно следит за свежестью мяса и рыбы, за доброкачественностью масла, за добрым качеством вина. А не то две-три жалобы, один скандал – и опустел его кабачок, а потом как создать ему вновь популярность? Тут надо еще сказать, что парижский каменщик, стоящий у отвеса, машины и циркуля, получает до десяти и больше франков в час, а также и то, что французский рабочий (дай ему бог здоровья, а нашему такой же жизни) в еде и питье для себя не скупится: аперитив, рыбное, мясное, салат, овощи, сыр, сладкое и кофе, умело орошенное старым ромом; а в промежутках – литр обыкновенного вина. Не ужасайтесь его расточительности: каждую субботу он увеличивает счет по сберегательной книжке (чего нашему рабочему я от души желаю). Идут они опять на работу вперевалку, румяные, черноусые, с блестящими глазами, с лицами, кое-где вымазанными известкой... Ничего. В работе алкоголь выйдет через пот.

Эти маленькие кабачки именно тем иногда и милы, что в них часто собираются люди одной и той же профессии.

Есть большая парижская Биржа, на ступеньках которой, по-видимому, без всяких причин мечутся и орут каждый день сотни сумасшедших, взъерепенных людей; орут в чистом тоне верхнего тенорового си. И около этой Биржи многое множество кофеен, ресторанов, пивнушек и кабачков, где наскоро пьют, закусывают, читают бюллетени, газеты и продолжают кричать биржевые зайцы. Есть уличная брильянтовая биржа и рестораны при ней (правда, под вечной угрозой внезапного полицейского контроля). Есть биржа почтовых марок, конечно, со специальным рестораном сбоку. Я знаю уютные полуподвальные кабачки, где собираются итальянцы и савойяры-угольщики; маленькие ресторанчики, излюбленные граверами, переплетчиками, рисователями обоев; кабаки-норы, посещаемые тряпичницами; бистро около конечных станций метрополитена – приюты кондукторов и вагоновожатых... Я открыл в Пятом округе кабачок на улице Мальбранш, где собираются глухонемые: странно и жалко в тишине видеть повсюду за столиками их напряженный разговор, состоящий из быстрых движений пальцев и страстной мимики. Так и кажется, что они торопятся и никак не могут наговориться досыта. И часто меня в этих кабачках грызет назойливая мысль: ах, если бы я умел все понимать на языке лангедок, на гасконском, на оверньском, на бретонском, на нормандском, не считая самого трудного языка – языка парижских окраин. Какой богатый материал! И все-таки кое-что понятно.