
Ники Остин
Любовь
с первой тыквы

Ники Остин

Любовь с первой тыквы

«Автор»
2026

Остин Н.

Любовь с первой тыквы / Н. Остин — «Автор», 2026

Майя Лин привыкла превращать чужие истории в вирусный контент. Но командировка в Вермонт за репортажем о фестивале гигантских тыкв ломает все её планы.Вместо ярмарочных аттракционов она находит Алекса Макридиса — упрямого фермера, который рискует потерять семейную землю. Его последняя надежда — странная серая тыква, привезённая бабушкой через полмира. Сорт, о котором никто не слышал. Вкус, который невозможно забыть. И тайна, которую Майя случайно снимает на камеру.Одна публикация — и на маленький городок обрушивается слава, которой здесь никто не ждал. Но чем ближе разгадка, тем яснее Майя понимает: эта история может спасти ферму — или разрушить всё, что Алекс пытается сохранить.А ещё есть старое вермонтское поверье. О том, что случается, если поцеловать тыкву в первую ночь заморозковТёплая осенняя романтика о корнях, риске и любви, которая начинается там, где её совсем не ждёшь.

© Остин Н., 2026
© Автор, 2026

Содержание

Глава 1 5
Глава 2 7
Глава 3 9
Глава 4 10
Конец ознакомительного фрагмента. 11

Любовь с первой тыквы

Глава 1

Двадцать пять лет — прекрасный возраст для того, чтобы превратить страсть к путешествиям в профессию, и Майя Лин пользовалась этим сполна. Базируясь в Бостоне, эта динамичная девушка уже успела сделать себе имя в мире тревел-журналистики. Она работала фрилансером для крупных и авторитетных изданий Новой Англии, включая знаменитый Yankee Magazine, но её главным делом был собственный популярный блог со звучным названием «The Autumn Wanderer», то есть «Осенний странник». Страница Майи в сети служила настоящим путеводителем по скрытым жемчужинам провинциальной Америки. Она не писала о шаблонных туристических маршрутах; её интересовали локальные фестивали, самобытные традиции и глубокие, искренние человеческие истории, спрятанные в глуши.

На дворе стоял сентябрь. За окном бостонской квартиры воздух уже наливался той особенной, хрустальной прохладой, которая бывает только в начале осени. Майя сидела за рабочим столом, залитым мягким утренним светом, и увлечённо перебирала вкладки на экране ноутбука. Настало её любимое время года — сезон золотых листьев, и блог требовал свежего, взрывного контента. Сайты местных общин пестрели анонсами, но один регион приковал её взгляд сильнее остальных.

Вермонт. В эту пору он мог предложить искушённому путешественнику всё и сразу: бескрайние кукурузные лабиринты, тягучий кленовый сироп, безумные средневековые катапульты, мечущие тыквенные снаряды на дальность, и, конечно же, Его Величество Тыквенный сезон.

Для Майи Вермонт всегда был квинтэссенцией подлинной Новой Англии. Здесь время будто бы замедляло свой ход, подчиняясь естественным ритмам природы. Достаточно было просто закрыть глаза, чтобы представить знаменитые зелёные холмы Грин-Маунтинс, уходящие за горизонт густые леса сахарного клёна, старинные крытые деревянные мосты и словно сошедшие с открыток тихие деревушки, где белые шпили церквей первыми прорезали утренний туман. Это был край, намертво связанный со своей землёй, гордящийся богатой аграрной традицией.

Но настоящим сердцем осеннего Вермонта, его безусловным олицетворением, был Стоу. Майя заворожённо рассматривала свежие снимки в сети. С приходом сентября этот крошечный городок превращался в живой импрессионистский холст. Склоны горы Мансфилд, самой высокой точки штата, буквально вспыхивали насыщенными оттенками багрянца, огненно-оранжевого и чистого золота. Это фантастическое зрелище ежегодно притягивало фотографов и любителей природы со всего мира ради знаменитого leaf-peeping — охоты за увядающей красотой листвы.

Майя почти физически ощущала через экран этот ни с чем не сравнимый вермонтский воздух: смесь запахов влажной земли, горячего яблочного сидра и терпкой корицы. Местные фермы, вроде исторической Percy Farm, уже выстраивали для туристов легендарные, запутанные лабиринты в кукурузных полях, а узкие загородные дороги заполнялись деревянными прилавками, ломящимися от плодов свежего урожая.

И главным символом этого изобилия, абсолютным синонимом вермонтской осени, была тыква.

Майя углубилась в чтение статей об излюбленном хобби вермонтцев — выращивании гигантских тыкв. Это было не просто садоводство, а настоящая местная субкультура, грани-

чащая со спортом высоких достижений. Девушка быстро конспектировала ключевые факты в рабочий блокнот.

Оказывается, огромные плоды не имели ничего общего с обычными овощами. Все они происходили от уникальной, специально выведенной линии Atlantic Giant. Клетки этих растений обладали генетической особенностью — они могли растягиваться и делиться практически без ограничений, не зная природного стоп-сигнала.

Чтобы вырастить истинного титана, фермеры шли на жестокий шаг. Как только на плети завязывался первый перспективный плод, они безжалостно обрывали все остальные цветы, завязи и соседние тыквы. Вся мощь огромной корневой системы направлялась на питание одного-единственного избранника. В пиковый период роста такой гигант был способен «выпивать» до 750 литров воды в сутки и прибавлять в весе более чем по 20 килограммов в день.

Майя удивлённо покачала головой, читая о методах местных аграриев. Они вручную прикапывали стебли растения в землю, чтобы стимулировать рост дополнительных корней для лучшего всасывания веществ. А сами растущие тыквы бережно укутывали специальными мягкими одеялами и строили над ними навесы. Это делалось для того, чтобы прочная кожа гиганта оставалась мягкой, эластичной и росла равномерно: под прямыми лучами солнца она могла затвердеть раньше времени и просто с треском лопнуть изнутри от бешеного давления мякоти.

Девушка закрыла блокнот и решительно захлопнула крышку ноутбука. В её глазах горел азартный огонёк.

История о Стоу, о золотых холмах Вермонта и безумных фермерах, ставящих рекорды ради победы на ежегодном взвешивании, была слишком хороша, чтобы оставаться на экране. Ей нужно было увидеть всё своими глазами.

Через два часа её чемоданы и фототехника уже лежали в багажнике машины, а навигатор прокладывал маршрут на север — туда, где Вермонт уже полыхал золотом и ждал свою главную историю.

Глава 2

Пока Бостон только готовился к осени, на холмах Стоу она уже полновластно вступила в свои права. Алексис Макридис — или просто Алекс, как его здесь называли, — стоял на самой вершине залитого солнцем склона, подставив лицо прохладному вермонтскому ветру. Вокруг него, куда ни бросишь взгляд, расстилался золотой океан: кроны клёнов переливались багрянцем, а внизу, в долине, Стоу казался игрушечным городком с белыми домиками и аккуратными шпилями.

Алекс только что окончил агрономический факультет Университета Вермонта. Он немного задержался с выпуском: из-за болезни бабушки ему пришлось взять академический отпуск и помогать на семейной ферме. Теперь диплом престижного вуза был у него на руках. Вот только сердце Алекса принадлежало не стерильным лабораториям, а родной земле. Семейная ферма на холме жила уже больше века, но сейчас она умирала.

Его родители, Георг и Елена, устали от вечной борьбы с непредсказуемой погодой Новой Англии, от ранних заморозков и тяжёлого физического труда. Они хотели для сына «чистой» и стабильной жизни. Собрав все семейные сбережения и взяв огромный кредит в банке, они построили прямо у подножия холма, возле оживлённого туристического Шоссе 100, аккуратное каменное здание и открыли пиццерию «The Olympic Pizza &Grille». Родители полностью ушли в ресторанный бизнес, оставив землю. Но долги оказались слишком велики, и банк уже прислал первое предупреждение: если до конца осени не будет выплачена крупная сумма, старая ферма пойдёт с молотка.

Алекс не мог этого допустить. Каждый раз, опуская руки в тёплую, рыхлую почву, он вспоминал покойную бабушку Анастасию.

Именно она перед смертью передала ему старый, выцветший ситцевый платок, в который были бережно завязаны крупные светло-кремовые семечки. Бабушка была душой их семьи, хранительницей традиций греков Понта. В 1922 году её предки, спасаясь от кромешного ада геноцида христианского населения в Турции и покидая родные берега Чёрного моря, уносили с собой святые иконы и горсточку родной земли. А женщины зашивали в подолы платьев и прятали в волосах самое ценное — семена понтийской тыквы, кастаницы.

— Земля — это твоя основа, твой фундамент, Алекси, — тихо говорила она внуку на понтийском диалекте, мягко гладя его своими натруженными, узловатыми руками. — Каштаница кормила наших предков на берегах Понта, она спасёт и тебя, где бы ты ни оказался. Подари, внучек, её вкус этому новому миру.

По её словам, каштаница не могла расти на суровых высотах Понтийских Альп, но прекрасно приживалась в предгорьях — даже в нижних деревнях Мацуки и Санты в окрестностях Трапезунда, откуда вёл свою историю её род. А значит, могла пустить корни и здесь, в Стоу, если найти безветренное, солнечное место с хорошим дренажем.

— Помни, ягнёночек мой, — так понтийские греки ласково называют детей, выражая самую глубокую нежность, — каштаница — это не просто плод. Это память о твоих корнях, о твоём роде.

Этот традиционный автохтонный сорт был действительно уникальным. Теперь Алекс убедился в этом сам, уже как дипломированный агроном. В отличие от местных американских сортов — водянистых малюток Sugar Pie, идущих на сладкое пюре, или пустых, тонкокожих Jack-o'-Lantern, пригодных лишь для того, чтобы пугать прохожих на Хэллоуин, — понтийская тыква была благородной аристократкой. На вид она казалась неприметной: круглая, приплюснутая, с глубокими рельефными рёбрами и плотной, матовой, пепельно-серой кожей. Но её магия скрывалась внутри. Мякоть была невероятно плотной, крахмалистой, цвета спелого

абрикоса. В ней не было той навязчивой овощной сырости, характерной для обычных тыкв. При запекании кастаница выделяла тончайший аромат, а её вкус становился маслянистым, сладким и глубоким — точь-в-точь как у горячих, только что поджаренных на углях каштанов. Отсюда и пошло её название.

Алекс выбрал для своего эксперимента самую тёплую, южную сторону холма, прямо за старым белым деревянным домом. Здесь, на открытом плато, солнце ласкало землю от рассвета до заката. Парень применил все университетские знания, соединив их с американскими технологиями выращивания гигантов. Он безжалостно обрывал лишние побеги, прикапывал стебли для создания мощной корневой системы и бережно укрывал плод светлой тканью, чтобы солнце не пересушило нежную кожу тыквы.

Его план был дерзким и шёл вразрез со всей философией вермонтских фермеров. На ежегодном фестивале Weigh-Off американцы соревновались исключительно в весе. Их Atlantic Giants были огромными оранжевыми горами весом под тонну, но абсолютно безвкусными, пригодными разве что на корм скоту.

Алекс мыслил иначе. «Зачем растить огромный пустой пузырь, если можно вырастить гиганта, который станет шедевром кулинарии?» — думал он. Его кастаница не могла догнать американских монстров по массе, но благодаря правильному уходу она уже разрослась до невероятных для своего сортотипа трёхсот килограммов. Тыква была тяжёлой, плотной и, как он рассчитывал, не потеряла своих вкусовых качеств.

Но главный экономический расчёт Алекса строился на другом. Он знал, что в мире профессиональных тыквоводов семена плодов-победителей ценятся на вес золота. Одно семечко с уникальной генетикой на аукционах после фестиваля уходило за 50, 100 или даже 200 долларов! Внутри его серой красавицы зрело примерно полтысячи таких семян.

Если он сможет выиграть хотя бы промежуточный приз или произвести фурор, доказав, что его гигант — первый в мире, который можно и нужно есть, он устроит грандиозную распродажу прямо на фестивале. Кастаница Макридиса станет брендом Новой Англии. Эти семечки раскупят фермеры со всей страны. И полученных денег хватит, чтобы полностью закрыть долги перед банком, спасая родовое гнездо от аукциона.

Алекс присел на корточки перед серой великаншей, укрытой полупрозрачным навесом. Снизу, со стороны шоссе, долетал приглушённый гул машин и звон посуды из родительской пиццерии. Георг и Елена опять ждали его к вечерней смене, считая увлечение сына пустой тратой времени.

Парень аккуратно похлопал тыкву по плотному боку. Звук был глухим и тяжёлым.

— Ну что, моя хорошая, — тихо прошептал он по-гречески, — скоро наш выход. Мы покажем им, что у понтийской кастаницы есть не только вес. У неё есть несравненный вкус и широкая душа, щедрая и открытая всему миру.

Глава 3

Перед тем как завести мотор своего внедорожника и направиться в Стоу, Майя решила разыграть главную журналистскую карту. Её блог был популярен, но бюджет фрилансера всегда напоминал осеннее пальто — выглядел стильно, однако карманы зачастую пустовали.

Девушка решила связаться напрямую с президентом Ассоциации выращивателей гигантских тыкв Вермонта. На том конце провода ей ответил Терри Ким — добродушный, но практичный фермер, чья жизнь была полностью подчинена законам урожая. Майя заговорила уверенно и без обиняков, прямо спросив, может ли Ассоциация покрыть её дорожные расходы или хотя бы оплатить проживание в Стоу на время фестиваля.

Терри Ким на секунду задумался, поглаживая окладистую бороду. Бюджет Ассоциации состоял лишь из скромных членских взносов, и наличных денег на спонсорство у них не было. Но Ким был опытным организатором и прекрасно понимал силу медиа.

— Знаете, Майя, живыми деньгами мы помочь не сможем, — честно ответил он. — Но у Ассоциации есть давние дружеские связи с местными жителями. Я могу договориться, чтобы вас бесплатно поселили в самом сердце Стоу — в уютном, аутентичном гостевом доме Bed &Breakfast, оформленном в традиционном новоанглийском стиле, прямо у подножия холмов. Думаю, он придётся вам по вкусу.

Взамен Ассоциация выставила чёткое и профессиональное условие. Им не нужна была банальная реклама — Терри предложил полноценный бартер. Речь шла об эксклюзивном репортаже: Майя обязуется написать серию глубоких, живых статей о «тыквенной лихорадке», раскрывающих внутреннюю кухню фестиваля, быт фермеров Стоу и их биологические секреты. Кроме того, она должна была предоставить Ассоциации права на свои лучшие художественные снимки — кадры ажурных тыквенных фонарей, процесса взвешивания и ярких эмоций участников, чтобы организаторы могли использовать их для официального сайта и архива.

Майя с радостью согласилась. Этот обмен давал ей полную свободу действий, бесплатное колоритное жильё и, главное, официальный статус аккредитованного журналиста.

Глава 4

Золотой осенний свет Вермонта не просто освещал Стоу, он заставлял этот маленький городок пылать. Склоны горы Мансфилд казались холстом, который безумный художник раскрасил всеми оттенками багрянца, охры и расплавленного золота. Именно ради этого зрелища Майя Лин и приехала сюда. Она искала материал для своего блога — настоящий, напитанный ароматами согретого солнцем сидра и шуршанием золотых кленовых аллей.

Однако вечер застал её уставшей и голодной на самой окраине города. Заметив яркую неоновую вывеску «The Olympic Pizza &Grille», Майя припарковала внедорожник. Аппетитный запах свежеиспечённого теста, плавленого сыра и томатного соуса с орегано мгновенно вернул её к жизни.

Но внутри заведения царила совсем не ресторанная атмосфера. За стойкой, прямо возле кассы, разыгрывалась тихая семейная драма.

— Алекс, это безумие! — не выдержал Георг Макридис, всплеснув руками с чисто греческой экспрессией. — Мы влезли в долги ради этой пиццерии. У нас счета, банк дышит в спину, а ты тратишь всё время на холме! Эта твоя тыква нас погубит!

Высокий темноволосый парень в простой рабочей фланелевой рубашке в крупную коричневую клетку и поношенных, испачканных землёй джинсах лишь крепче сжал челюсти. В его глазах цвета крепкого кофе читалась смесь боли и упрямства. Он выглядел как человек, который привык много работать руками, а не спорить.

— Это не просто тыква, папа. Это бабушкина кастаница, — тихо, но твёрдо ответил Алекс. — И это единственное, что может спасти ферму.

Не дожидаясь ответа, он резко повернулся и вышел через заднюю дверь пиццерии, ведущую прямиком к холмам.

Майя замерла с куском пиццы в руке. Журналистское чутьё, которое никогда её не подводило, забило тревогу. «О, здесь пахнет настоящим сюжетом», — подумала она. Оставив деньги на столе, Майя схватила свою камеру и выскользнула вслед за парнем в сгущающиеся сумерки.

Она

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.