

Пролог

Утро в Риме. Несколько часов назад я проснулась рядом с Беншем, он поцеловал меня, а потом из спален слышались звонкие голоса детей, и начался день. Я проскользнула в ванную, помыла и высушила волосы, собрала их в пучок. Надела черное платье, колготки, намазалась кремом, накрашила ресницы и губы, нацепила сережки.

Когда я спустилась вниз, все трое уже были за столом: олененок, рубин и симфония — мои дети. Я выпила чашечку горячего кофе, которую протянул мне Бенш, каждого поцеловала, надела сапоги, пальто и вышла на улицу. Быстрым шагом пересекла просыпающийся квартал Сан-Лоренцо и, держась за поручень, вошла в туннель — с закрытыми глазами, чтобы лучше слышать рычание моторов — как делала всегда, всю свою жизнь.

Я дошла до Эсквилино, когда колокола Санта-Мария-Маджоре пробили семь утра. Войдя в ресторан, я сняла пальто, завязала фартук, помыла руки и принялась за работу. Прямо сейчас я режу фенхель, пока радиоведущий рассказывает, какое, должно быть, упорство потребовалось человечеству, чтобы изобретать одни

предметы за другими, научиться вырезать из дерева или камня — сначала обтесывая булыжники, чтобы превратить их в инструменты, потом используя эти инструменты, чтобы изготовить из других камней оружие и украшения. Люди начали изображать предметы очень рано, на заре появления живописи, вероятно, потому, что гордились ими или желали ими обладать. Так или иначе, вещам придавали большое значение: все эти могилы, полные добра, нагроможденного, как багаж, вокруг покойника; глаза, закрытые монетами; рты, набитые едой; нефритовые бусы; одни бытовые изделия, нарисованные на других, — быть может, в попытке заговорить ту, что уже тогда казалась слишком быстротечной. Религия на тысячу лет запретила любые изображения предметов, но они появились снова, когда голландцам семнадцатого века захотелось показать свое богатство. Натюрморт и успокаивает, и пугает меня — в этом он похож на желание. Все мои предметы здесь, они висят на стене прямо передо мной: разделочные доски, прямоугольный магнит для ножей и на нем — одно, два, три, четыре, пять лезвий, дальше деревянный стеллаж, двадцать белых мисок, двадцать синих, двадцать мисок с золотой каймой, хрустальные бокалы, подвешенные за ножки, шкафчики со столовыми приборами, стопки тарелок, вазочки для конфет, медные кастрюли, сковородки с антипригарным покрытием, ступка, пестик из грушевого дерева, сита, обвалочный нож, отбивной молоток, толкушка, выемка для теста,

машинка для спагетти. Я обвожу ласковым взглядом все эти приспособления — когда-то они принадлежали моему отцу, а теперь стали моими.

Продолжения передачи я не услышала: завибрировал телефон. Пришло сообщение от моей лучшей подруги Антонии; каждый день она отправляет мне по загадочной эсэмэске — свои прозрения или предчувствия. Этим утром она написала: «Опасность опасности в том, что никогда не знаешь, откуда она придет». Поправляя волосы, я поворачиваю голову и вижу Кассио в джинсах и кожаной куртке, он идет с непроницаемым лицом по другой стороне улицы. В руках у него ящик с овощами и зеленью — должно быть, только что с рынка. Я могла бы его окликнуть, но мы, наверное, еще увидимся чуть позже, днем или вечером. Прямо перед тем, как исчезнуть из моего поля зрения, он резко оборачивается, и на долю секунды — пока он мне не улыбнется — я вижу его таким, каким увидела впервые, в винном погребке отца, когда мне было пятнадцать, а ему двадцать, и мы оба, как в янтаре, застыли в том мгновении.

I

Когда я спустилась в отцовский погреб, Кассио сидел там за столом. Он повернулся ко мне, и отец сказал: «Моя дочь Оттавия» — но Кассио даже не поздоровался. Он еще недолго посмотрел на меня, а потом демонстративно развернулся обратно к отцу.

В то время отец держал трактир «Сельваджо», прославившую лучшей во всем Эсквилино. Дирижируя у плиты в компании помощника повара и единственного официанта, он исполнял произведения суровой лацианской кухни, чарующей отсутствием фиоритур. Все, кого в городе считали юными и амбициозными шеф-поварами, то и дело захаживали к нам в надежде втереться в доверие к отцу и украсть его секреты. Когда я впервые увидела Кассио Чезаре, то знала, что он, как и все другие, пришел именно за этим — чтобы отец смерил его презрительным взглядом, даже не предложив чего-нибудь выпить в подвале, где полки гнулись под тяжестью бутылок.

Он вынул сигарету изо рта, смахнул пепел и прошептал:

— «Захер».

— Что «Захер»? — отозвался отец.

— У меня есть рецепт.

— Ты работал в отеле «Захер» в Вене?

— Нет, — ответил Кассио, качая головой. — Никогда.

— Твой отец работал в отеле «Захер»? Или мать?

— Я сирота, — сказал Кассио с интонацией голодающего, решившего убедить вас, что вовсе не хочет есть.

Отец вздрогнул, но его властный характер тут же взял верх над смущением. Такой уж он был человек.

— В таком случае, *ragazzo**, у тебя технически не может быть рецепта торта из венского отеля «Захер». Потому что этот рецепт...

— ...Держат в тайне с тех пор, как изобрели почти три века назад, и сейчас его знают лишь несколько кондитеров, работавших на кухне «Захера», но и те пообещали хранить молчание, в какой бы точке мира они ни оказались. Я знаю это не хуже вас.

Несколько секунд отец молчал.

— О чем и речь. Выходит, *ragazzo*, если ты никогда не работал в «Захере» и утверждаешь, что у тебя есть этот рецепт, вариантов может быть только два: либо ты лжец, либо ты лжец.

Кассио закурил новую сигарету.

— А я вам расскажу, не возражаете? Это произошло полтора года назад. В Бухаресте. На вокзале в Бухаресте, если точнее. Была глубокая ночь, и я ждал пересадку

* парень (ит.).

на другой поезд. Вы бывали в Бухаресте, синьор Сельваджо?

— Я никогда в жизни не покидал Рима, — с возмущением ответил отец.

— Как я вас понимаю. И все-таки за его пределами иногда происходит кое-что интересное. Побывав на вокзале Бухареста, вы бы узнали, что там есть бар-буфет, который никогда не закрывается. Он работает всю ночь и весь день для невезучих пассажиров вроде меня, которым приходится по несколько часов ждать пересадки. Именно там я и оказался полтора года назад. Я коротал время за бокалом пива, сидя на табурете у барной стойки. Маленький бар в ту ночь был заполнен едва ли наполовину. Путешественники с усталыми глазами, бомжи и я. Во всяком случае я так думал, пока со мной не заговорил сосед за барной стойкой. До этого я и не замечал его: знаете, как это бывает, я просто сидел, ждал своего поезда и ни о чем не думал. Тот человек спросил меня: «Что ты здесь делаешь?» — и я объяснил ему в двух словах. Он спросил, чем я вообще занимаюсь, и я ответил: «Ничем особо». Он парировал: «Тогда я задам вопрос по-другому: если чем-нибудь займешься, то чем?» «Кухней», — сказал я. Это был простой вопрос. «Какой еще кухней?» — удивился сосед. Я пожал плечами и сказал: «Настоящей, высокой кухней». Это казалось мне очевидным. Иначе зачем вообще этим заниматься? Но мужчина вдруг подскочил и сказал: «Ты что, знаешь, кто я?» Я ответил, что не имею

ни малейшего понятия. Он прищурился и повторил вопрос: «Ты правда не знаешь, кто я?» Я посмотрел на него внимательнее. Нет. Я его не узнавал. Сколь ни печально. Так я ему и сказал. Он обвел зал взглядом, а потом наклонился ко мне и прошептал: «Я бывший шеф-кондитер отеля “Захер”». «Приятно познакомиться», — сказал я. Когда он засмеялся, из его рта пахнуло алкоголем прямо мне в лицо. Он долго смеялся, а потом сказал: «Ты думаешь, я не знаю, зачем ты здесь? Можешь делать все, что угодно. Я не дам тебе рецепт, даже если ты мне отсосешь». Я засмеялся вместе с ним и сказал: «Разумеется. Ведь я даже не знаю, о каком рецепте речь». На этих словах я подозвал официанта и заказал: «Two shots, please»*.

В этот момент Кассио, будто разыгрывая перед нами эту сцену, протянул руку к бутылке на столе, наполнил бокал, которого ему так и не предложили, наполнил бокал отца — тот уже несколько минут сидел абсолютно неподвижно — и поставил бутылку на место: вот оно, их общее оружие, одно на двоих, словно вращающаяся пушка.

— Хотите услышать продолжение? — спросил Кассио. — Нужно рассказывать дальше?

— Да, — сказал отец. — Расскажи мне, что было дальше.

* Два шота, пожалуйста (англ.).

Отец ждал, затаив дыхание. Кассио снисходительно улыбнулся:

— Восемнадцать шотов. Но мне казалось, что больше. Я не сел ни на свой поезд, ни на следующий.

Его большой и указательный пальцы скользнули в карман рубашки, он вытащил свернутый листок и положил его на середину стола. Отец закусил губу.

— К концу нашего разговора мой собеседник был мертвецки пьян. Но постепенно он начал понимать, что произошло. Во всяком случае какой-то частью сознания. Он прошептал «А я-то думал», и «Да пошли они все в жопу, в конце концов», и «Черт возьми», и «Шоколад с абрикосовым джемом — это все-таки не...», и наконец, когда я помогал ему переместиться с высокого табурета на другое, более подходящее для его состояния сиденье, он опустил свою тяжелую руку мне на плечо и сказал: «Никому и никогда не называй моего имени» — и я ушел, так и не сказав ему, что его имени я и не знал.

Потом воцарилось молчание, но слова будто повисли в воздухе. *Бухарест. Вена. Отель «Захер». Торт «Захер». Высокая кухня.* И еще несколько простых слов, которые пока никто не осмелился произнести вслух: «мой секрет в обмен на твои». До сих пор, стоит мне закрыть глаза, я вижу их такими, как тогда: локти на столе, ножи заточены — воинственные и счастливые, словно два капитана, что приветствуют друг друга перед матчем, два генерала, что целуют друг друга в щеки перед битвой. Отец и Кассио, полные решимости начать общее дело.

Все это никак меня не касалось. С головой погрузившись в книги, я держалась как можно дальше от дел моего отца. Я даже не помню, зачем именно в тот день спустилась в погреб. Но теперь знаю, что это был один из самых важных моментов в моей жизни, потому что, глядя на них, я вдруг ясно почувствовала: они оба ошибаются. В конце концов, настоящей, высокой кухней этот ловкий, одинокий, амбициозный парень займется со мной.

Однажды в детстве, когда мне было лет десять, мама отправила меня за отцом, чтобы я наконец привела его домой с работы. Не торопясь, я послушно поднялась по Виа Тибуртина к туннелю на Санта-Бибиана, дошла до Пьяцца Витторио и толкнула дверь ресторана. Мой отец действительно был там, в своей стихии, за столом с какими-то мужчинами, которых я не знала. Он улыбнулся мне. Все они были пьяны. Рассмотрев меня поближе, друзья отца спросили:

— Это твоя старшая или младшая, Этторе?

— Старшая.

— Младшая хорошенькая, — заметил один из них.

— Эта тоже хорошенькая, — смеясь, ответил отец. —

На меня похожа.

Вернувшись домой, я пошла посмотреть на себя в зеркало — и увидела там его. Кажется, я никогда не замечала этого раньше, никто мне об этом не говорил. Моя сестра унаследовала сердцевидную форму лица матери, я же действительно походила на отца — просто вылитая копия. Годы спустя, когда я сама стала владелицей ресторана, люди иногда так пристально рассматривали меня через барную стойку, что я научилась предвосхищать их немой вопрос. Поднимая голову,

чтобы они полностью видели мое лицо, я выработала рефлекс приветливо говорить: «Да-да, вы не ошиблись, я действительно дочь Сельваджо, старшая». В ответ люди восклицали: «Невероятно! Как поживает ваш отец?» — и, удерживаясь от варианта «Все такой же идиот», я выбирала более дипломатичный: «Отдыхает». После этого посетители расслаблялись и с любопытством спрашивали, почему мой ресторан называется «Бенш», почему меня теперь зовут Оттавия Бенш, если я дочь Сельваджо, да еще и занимаюсь кулинарией, и как я могла так легко отказаться от известной фамилии своего отца. Тогда вместо того, чтобы выставить их вон, как мне хотелось, я принималась как можно подробнее объяснять, что же произошло. Я рассказывала про Кассио, про то, как мы одновременно начали делать карьеру, про свои полгода в Париже, о которых можно было догадаться по французской сервировке блюд, говорила о быстротечности времени, о том, что всегда чему-то учишься, но что-то попутно забываешь, о моем муже Артуро Бенше, бывшем ресторанном критике, моем счастливом билете в жизни, само имя которого мне захотелось увековечить, и именно поэтому я назвала в его честь свой второй ресторан. Рассказывать все это не имело никакого смысла, потому что перевести реальность на язык слов никогда не получалось — может быть, это в принципе было невозможно. И все же люди слушали меня, упивались моим рассказом, и я продолжала. Я говорила о новостях, о кулинарных журналах,

о погоде, о своих детях и, ненавидя себя за это, все равно никак не могла остановиться. В нескольких словах, всегда разных и всегда не подходящих, я рассказывала, как познакомилась с Беншем, как наши тела, соединившись в порыве страсти, произвели на свет за десять лет троих детей, и, пока те спят в своих кроватках, я стою тут, перед моими посетителями, как десятки лет стоял мой отец, пусть и в другом ресторане.

О чем-то я рассказывала, о чем-то нет, а правда ютилась где-то посередине. Согласно семейной легенде, моя прабабушка по отцовской линии предательски открыла рецепты мужчинам и нарушила ход истории. Все ее сыновья стали рестораторами, а потом и их сыновья тоже. Они рано уходили и поздно возвращались, рестораны процветали и поглощали их без остатка, а жены сходили с ума от ярости, не в силах простить им столь бесстыдного вторжения на исконно женскую территорию. Хуже всего, на взгляд жен, было то, что мужчины, присвоив себе эту сферу, забыли обо всем остальном. С огромного склада женских умений они унесли только готовку, а заботой, неиссякаемой энергией и состраданием решили пренебречь. Не замечая никого и ничего вокруг себя, они занимались одной лишь кухней, чем приводили в ярость обездоленных жен, у каждой из которых имелся особый способ сообщать мужу о своем негодовании. Годы спустя, когда я сама вышла замуж, проблемы у меня были совсем

другие, но рефлексy те же. Однажды я рассказала тете Ассунте, как накануне пересчитала все предметы фарфорового сервиза, решая, могу ли я позволить себе чем-нибудь бросить в Бенша, который как-то меня разозлил. На что она ответила со всей серьезностью:

— Знаешь, тебе необязательно бить посуду, чтобы объясниться с мужем.

— Я знаю, — сказала я и опустила голову, стыдясь своей выходки.

Она продолжила с лукавой улыбкой:

— Нет, Оттавия, послушай: тебе необязательно что-то *бить*. Можно просто что-нибудь испачкать. Ты можешь взять бутылку оливкового масла, бутылку лимончелло и вылить их содержимое в его ботинки, а он узнает об этом лишь на следующий день, перед выходом из дома.

— Да ты просто Макиавелли, *zia** Ассунта.

— Я просто дольше тебя замужем, — ответила она с ложной скромностью.

Моя бабушка не разговаривала со своим мужем с девяностых годов, тетки пытались по-всякому подловить своих благоверных, а моя мама просто-напросто отказывалась готовить. К предполагаемому времени возвращения отца она чаще всего сидела и ждала его с книгой в руках, закинув ноги на пустой обеденный стол. Мы с сестрой Матильдой тоже держались подалеже

* тетья (ит.).

от стола: одна садилась на стремянку, а другая у столешницы, погрузившись в чтение.

Хоть я и на три года старше, едва научившись говорить, Матильда заявила мне: «Это ошибка. На самом деле старшая я». Она была рассудительной, восприимчивой и храброй. По природе хитроумной защитницей с твердой верой в справедливость. Мир и его устройство представлялись ей совершенно ясными, она всегда знала, что ей нужно делать, и из любой ситуации выходила с поднятой головой. Однажды в детстве мы так сильно поссорились, что измученный отец запер нас в комнате, бросив вслед: «Ну давайте, деритесь насмерть: та, кто выживет, и станет моей любимицей». Дверь детской захлопнулась, я посмотрела на Матильду, и она уверенно сказала: «Даже. Не. Обсуждается». Я возблагодарила Небеса за то, что она родилась, что она существует, ведь я никогда не поняла бы этого в одиночку, ну или потратила бы целые годы. С того дня мы стали бороться вместе. Все детство мы уважали борьбу нашей матери, думая, что понимаем ее.

Отец упрекал маму, потому что другие мужчины в семье стыдили его за то, что он распустил и жену, и дочерей. «Читать-то они умеют, а вот готовить пасту *“Аматричана”* ...» — бормотал папин отец, когда его пыливый взгляд падал на нас, и я молча думала: «Нет, но, если что, я научусь ее готовить в рекордные сроки, старый хрыч. Я все смогу, если захочу». Мне было одиннадцать лет, когда он умер. Выслушав назидания похоронного

агента, даже незнакомого с дедом, по поводу чувств, которые полагалось испытывать, я вместе с другими коснулась гладкого деревянного гроба. Когда же агент спросил, хотим ли мы присутствовать при кремации, тетя Амелия, как самая бойкая, а может, как самая большая реалистка, ответила за всех: «Еще чего».

Хоть мама и не готовила, ей удавалось нас накормить. Когда урчало в животе, она давала нам ломтик хлеба, помидор, немного масла и соли. Тарелку с кусочками сыра и крекерами. Миску маскарпоне, посыпанного сахаром. Все было вкусным, кроме миндаля и сушеных абрикосов, которые грызла она сама: медленные углеводы, необходимое топливо для ее ярости. «Боже мой, Джина, — стонал мой отец, как обычно задержавшись на работе, — ну почему ты не можешь приготовить нормальное блюдо? Чтобы мы могли сесть за стол и все вместе поесть». Опираясь на кухонную раковину, мама поднимала к нему свое красивое лицо, как поднимают не щит, но саблю, даже не утруждая себя ответом. Вот она, сильная дочь свиновода из Фавале, деревни, расположенной чуть выше в горах. Ее отец умер, когда она была еще ребенком. К девятнадцати годам ценой тяжелого физического труда она убедила всех членов своей семьи доверить ей ведение хозяйства. «Я думала о детях, наверное, даже хотела их — но точно не мужа. Я думала, что замужество — плохая идея для женщины. Что у меня просто нет на это времени». Наполовину сирота, она была любимицей своего

деда, местного забойщика свиней. Осенью он ходил по фермам, резал скот, а заодно работал негласным сватом: ведь он как никто другой знал, где живут холостяки и холостячки. Он передавал записки, предложения, потом приглашения на свадьбу. Однажды мама ехидно поинтересовалась, кого же он готовит для нее. Сидя рядом с ней на заборе загона, он прищурился на солнце и ответил: «Нет, Джина, замужество не для тебя. Ты слишком хороша для этого. Тебе и так есть чем заняться». «А потом, — говорила она, пожимая плечами, — появился ваш отец». Он приезжал из города покупать *поркетту* для своего ресторана. А мамина семья славилась производством превосходного мяса. «Я в него влюбилась», — говорила она, как будто, полюбив нашего отца, она оступилась, опозорилась и низко пала. Так оно и было, поскольку скоро стало понятно, что он не собирается открывать ресторан в Фавале, а она не сможет разводить скот в Риме. «Когда я спросила совета у мамы, твоей бабушки, она сказала, что в этом и есть секрет брака: в саму его основу заложен компромисс». Отец увез ее к себе в город и тем самым одержал верх. На ферме чужим, растерянным и слабым оказался бы он — это были ее владения, ее место силы. Последовав за ним в Рим, она потеряла всяческий контакт с животными, и однажды сестра призналась мне, что подозревает в этом одну из причин нашего с ней появления на свет. Когда мама впадала в отчаяние и жизнь казалась ей слишком несправедливой, она

поднимала руки к небу и тихо восклицала: «Даже у свиной есть счастье».

Станным образом наш квартет функционировал как трио — кто-то всегда оказывался лишним. С сестрой родители осуждали мою вечную манеру витать в облаках, при мне сожалели о ее так называемом моральном перфекционизме, и каждый из них по отдельности старался убедить нас, что страдает от этого брака больше другого. Спустя годы после их первой встречи они, очевидно, все еще любили друг друга, хотя были у них и моменты взаимной ненависти, когда, лежа в кровати, словно ложечки в буфете, они про себя желали друг другу смерти. Родители любили нас с Матильдой, любили крепко, без снисходительности, и мы все четверо наблюдали друг за другом, как это происходит во всех семьях, — во всяком случае так мне тогда казалось.

II

На следующей неделе после нашего знакомства с Касио отец, чтобы нанять его на работу, уволил своего помощника, и по пути из школы я встретила на улице их обоих: они шли плечом к плечу, оживленно разговаривая. В надежде увидеть этого юношу, я стала заходить в ресторан все чаще и чаще. Просила налить мне чашечку кофе, он молча подавал ее мне, и я сидела за книгой в пустом зале, пока он работал. Я наблюдала за ним через окошко для подачи блюд: лицо его было непроницаемым, движения четкими, а в глазах вспыхивала зависть каждый раз, когда он украдкой смотрел на моего отца. Я размышляла.

Теперь я читала одни кулинарные книги и, как только выдавалась минутка, спешила на рынок рассматривать прилавки и слушать чужие разговоры. Я собирала информацию. До шестнадцати лет школа была обязательной, так что я с нетерпением считала дни до ее окончания. Утром в мой день рождения я пряталась под одеялом, чтобы отец ушел из дома немного раньше меня. Едва услышав, как за ним закрылась дверь, я вскочила на ноги, умылась, надела холщовые брюки, черную майку с длинными рукавами, собрала волосы в пучок,

зашнуровала кроссовки, вышла на улицу и помчалась вперед, как ястреб. Прибыв на место, я, не колеблясь, распахнула дверь ресторана, вошла на кухню и надела чистый фартук. Увидев меня, отец спросил:

— Ну и что ты тут делаешь, Оттавия?

— То же, что и вы, — ответила я, и Кассио вздрогнул от звука моего голоса.

Он повернулся ко мне, и в пяти квадратных метрах кухни мы наконец посмотрели друг на друга по-настоящему, впервые с момента сцены в погребе восемь месяцев назад.

— Ты правда этого хочешь? — спросил отец, уперев руки в бока. — Мне казалось, со всеми твоими книгами ты выберешь пойти учиться.

Я подумала: «Но ведь ты никогда не спрашивал, чему именно я хочу учиться. Думаешь, мы вообще с тобой разговариваем? Всегда только ты излагаешь свое мнение. Мы живем вместе с момента моего рождения, но ты так и не задал мне ни одного серьезного вопроса».

Объяснять было слишком долго, поэтому я просто сказала:

— Я хочу учиться этому. Научи меня готовить.

— Ладно, — ответил отец.

С этого момента мы с Кассио стали работать вместе, локоть к локтю у алюминиевой панели в кухне траптории «Сельваджо». В школу я после этого больше не вернулась. Отец неуклонно следовал традициям римской кухни: его меню, судя по документам, не менялось со времен

открытия ресторана. В моем возрасте он видел, как все эти блюда готовит в своем ресторане его отец, и продолжил готовить их точно так же. Мало-помалу он присвоил их, слегка изменив на свой вкус. Я знала об этом, поскольку два его брата учились вместе с ним, но каждый из них понял эти рецепты по-своему: обедая то у одних, то у других, я различала их блюда по характерам поваров. Это были почти неуловимые нюансы: веточка розмарина, несколько лишних секунд прожарки, пара ложек сахара, добавленных в тесто, — но очень быстро я научилась узнавать их даже с закрытыми глазами.

До этого ресторан отца существовал в моем воображении прежде всего как повод для упреков, как место, где он не должен был оказаться, как его смертный грех, но, когда мы начали работать вместе, я научилась им восхищаться. Дома, в гинекее, в его отсутствие я часто слышала, как мама говорит с деревенской гордостью: «Твой отец городской человек, ему то холодно, то жарко, та еще принцесса на горошине», и я верила ей, а меж тем это была неправда — на кухне отец проявлял беспримерные стойкость и мастерство. Он знал, что делает, и делал это хорошо. Я все еще слышу его голос, каким никогда не слышала его раньше: «Чтобы снять жировую оболочку, ты делаешь небольшой надрез на одном из концов кишки, пальцами захватываешь кусочек оболочки и выворачиваешь ее, как перчатку, освобождая мясистую часть под ней. Очистив кишки, ты режешь их кусочками примерно по двадцать

сантиметров, сгибаешь в колечки и зашиваешь каждый кусочек пищевой нитью, чтобы внутренности не вывалились во время готовки. Это поможет, вот увидишь. Потом в кастрюле с толстым дном ты обжариваешь *софрито* в вяленом сале и оливковом масле, выкладываешь потроха с острым перцем, помешиваешь деревянной лопаткой, добавляешь соль и свежемолотый перец и тушишь на медленном огне. Ты наливаешь белое вино и, пока оно выпаривается, следишь, чтобы сверху не образовалась корочка. Если она все-таки образуется, то аккуратно убираешь ее вот так, чайной ложечкой. Затем добавляешь томатный соус, убавляешь огонь и оставляешь томиться на очень слабом огне примерно на два часа, проверяя, чтобы ничего не пригорело. Ты варишь ригатони, сливаешь воду и подаешь пасту, добавляя как минимум два кусочка *пальятты* на тарелку».

Постепенно я понимала, как он мог выдерживать мамину жгучую ярость и день за днем возвращаться в ресторан, несмотря ни на что: когда я видела его там, резал ли он фенхель, растапливал ли *пекорино* в воде из-под пасты или аккуратно прикалывал листик шалфея на *сальтимбокку*, он представал во всеоружии, делая то, что никто другой не смог бы делать точно так же, как он, и от чего ему было нелогично отказываться. Думаю, для меня кухня началась с названий и вкусов, но, главное, я открыла для себя работу, про которую с первой секунды поняла: это будет тяжелый

наркотик. Отныне я никогда не буду сидеть без дела и никогда не буду одинокой, потому что теперь рядом со мной есть Кассио.

По иерархии и на практике Кассио стоял выше меня. Весь день я не сводила с него глаз, жадно впитывала его слова, терпеливо следила за жестами. День за днем я сосредоточенно стояла с ним у плиты и бессловесно просила: «Научи меня». Талантливый от природы, на кухне он был чистым разбойником, и рядом с ним я походила на мышку или пчелу-трудягу. Его блюда скалили зубы, мои же шуршали и копошились в сене. Мои блюда пищали, его — рычали. У моих была шерстка игривой выдры, унылое оперение, у его — густота шерсти нестриженого барана, меха крупных хищников, что-то едкое и дерзкое, в то время как приготовленное мной мурлыкало, словно кошка перед очагом. Мы толкались под крики и приказы моего отца, параллельно присматриваясь друг к другу. Я смотрела на него, а он на меня. Я не могла забыть, как впервые увидела его в погребе: он был таким свободным, таким нахальным, а я пряталась за ящиком с вином, чтобы меня не отправили спать. Это странно, но не думаю, что я сразу влюбилась в него, скорее отнеслась с любопытством и недоверием.

Как-то вечером отцу надо было уйти до закрытия, чтобы помочь другу перевезти холодильник, и мы с Кассио заканчивали работу вдвоем. Мы прибрались на кухне,

изредка перебрасываясь словами, потом надели пальто, и Кассио посмотрел на часы:

— Еще рано. Как насчет мороженого у Фасси? Они вроде должны быть открыты.

Я пошла за ним в кафе-мороженое «Фасси» на улице Принчипе Эудженио. Был сентябрь, воздух казался тяжелым и липким, птицы летали низко, а на проспекте жужжали скутеры. В кафе мы, не сговариваясь, взяли по порции вишневого, *soppa di amarena*. Мы ели мороженое маленькими ложечками и медленно шли по улице. Мы говорили, говорили и говорили. Я потеряла счет времени. И когда вдруг разразилась гроза, осмотрелась и поняла, что нахожусь за несколько километров от дома. Мы сами не заметили, как далеко ушли. Дождь был воистину муссонный. Кассио сказал:

— Я тут живу недалеко, через пару улиц. Хочешь подняться переждать, пока дождь уймется?

Он снимал квартиру на улице Ливорно, на самом юге Сан-Лоренцо, прямо перед окружной автодорогой. Низкий потолок, белые стены. Двухспальная кровать, ряд пластинок вдоль стены, кофеварка на столешнице. Одежда скомкана, в воздухе плавают запах лаванды и сигарет, но посуда вымыта. Кассио исчез за какой-то дверью и снова появился, протягивая мне махровое полотенце. Он оглядел меня с ног до головы.

— Ты же насквозь промокла, Оттавия. Ты не хочешь... Может, посушишь одежду у меня на батарее? А то, не дай бог, простудишься.

— Ну хорошо.

А позже, лежа с ним в кровати под одним одеялом, я спросила, как именно он оказался на вокзале Бухареста: «Зачем ты туда поехал? Куда шел поезд, которого ты ждал? Как долго ты путешествовал? Откуда уехал? И почему вернулся в Италию? Ради чего?»

Кассио посмотрел на меня:

— Слишком много вопросов для девушки, которая обычно вообще их не задает, ты не находишь? — Он лег лицом ко мне с закрытыми глазами и сказал: — Моя мама умерла, когда мне было десять лет. Отец — когда мне было одиннадцать. Я переехал к дяде, который меня усыновил. Он умер, когда мне было тринадцать. Потом меня усыновила одна пара. Но мы не очень ладили. Я избавлю тебя от подробностей. Наконец мне исполнилось восемнадцать. У меня не осталось ни семьи, ни близких людей. Я получил стипендию для детей-сирот. Я не знал, как мне найти свое место в жизни, смогу ли я вообще его найти, когда до этого лишь терял все, что было мне дорого. Получив деньги, я решил отправиться в путешествие.

— Ты уехал из Рима?

— Нет, в то время я жил не в Риме.

— Но ведь ты тут родился, да?

— Да, но вырос я рядом с Палермо. В Багери.

— Что за место?

— Такой курортный городок, знаешь, где совершенно нечего делать. Я сел на автобус до Палермо,

потом на поезд до Мессины и там сразу же заснул, да так крепко, что не заметил, как поезд заехал на паром, чтобы пересечь море, — я не знал, как это происходит, вообще не задумывался, как мы будем переправляться, никто мне об этом не рассказывал, а сам я с пяти лет не покидал Сицилию. Когда мы уже были на воде, я вдруг проснулся и в ужасе обнаружил, что за окном волны. Но мы выжили. Это было невероятно. Я сел на поезд из Мессины в Неаполь, потом из Неаполя в Рим, из Рима во Флоренцию и так доехал до Триеста, потрясающего города, о существовании которого я даже не подозревал, — и только после этого покинул пределы Италии. На автобусе я проехал по кольцевому маршруту из Хорватии в Венгрию. Несколько дней собирал виноград в Албании. Пил молоко в Афинах. Ел пирожные в Будапеште. Я видел великолепные места, пробовал чудесные блюда, но при этом голодал. И чувствовал себя очень одиноким. Время шло, а я так и не знал, чем займусь по возвращении. Предстоящая жизнь пугала меня. Когда встретил того человека на вокзале Бухареста и он заговорил со мной, я понял, что искал именно этого — вот она, причина моего большого путешествия, даже если изначально я не знал о ней. Потом я помчался в Рим на всех парах. Сначала я мыл посуду. Работал в бакалейной лавке. Продавал овощи на рынке, разгружал ящики в лютый холод. Я жил в небольшой гостинице, где мне разрешали платить за комнату наличными раз в неделю. Я смутно представлял свое будущее,

но в этом тумане у меня был маяк: я хотел, чтобы меня пустили на кухню, дали погреться у огня. Хотел, чтобы меня научили всему, чего я не знал. Так прошло семь месяцев, а потом я услышал о твоём отце. Я знал, что у него нет сыновей. Поэтому пришел к нему и разыграл свой главный козырь.

— Но у него есть две дочери, — сказала я.

— Я знаю. Одна из них сейчас в моей постели.

Я внимательно посмотрела на него. В свои шестнадцать я уже знала, что такое желать кого-то, желать безумно, но никто никогда не интересовал меня — во всяком случае так, как Кассио. Мне просто хотелось быть к нему как можно ближе, я не планировала соблазнять его. И вот теперь я чувствовала его тепло, его запах, а главное, я целый день смотрела, как он создает безупречные блюда, отдавая мне распоряжения. Сейчас я понимаю, что у меня просто не было шансов устоять.

Он придвинулся ко мне так близко, что я почувствовала его дыхание на своей щеке. Я спросила:

— И что ты для нее сделаешь?

— Все, что она захочет.

Когда мама узнала, что я бросила школу, чтобы пойти по стопам отца, она не разговаривала со мной три недели, но на ее лице я замечала скорее страх, чем гнев. Она часами шепталась с моими тетками по телефону. Как-то раз она схватила меня за запястье, зажав между дверями, и прошептала:

— Ты ведь знаешь, что могла бы поехать куда угодно, могла бы заняться чем угодно, ты способна на все.

— Спасибо, может, это и так, но я хочу остаться в Риме и заниматься кулинарией, — высвободившись, возразила я.

Она раздраженно пожала плечами:

— Как твой отец.

— Между прочим, я и его дочь тоже, — ответила я сгоряча.

Мне хотелось добавить «И ты меня этого чуть не лишила», но я промолчала. В дальнейшем мне иногда казалось, что она меня недооценивает, а иногда я спрашивала себя: «Что я вообще об этом знаю?» Она была образцовой партизанкой, посредственной революционеркой и никудышной реформисткой, и, кажется, мне так и не удалось донести до нее, что я просто вновь при-сваивала то, что когда-то у нас забрали.

Так прошло три года. Мама злилась и упрячилась, Матильда росла, отец был на вершине своей карьеры, а мы с Кассио обжигали пальцы на шумной кухне. *Antipasti, primi piatti, secondi piatti, dolci**. Артишоки по-римски, паста «Аматричана», паста «Карбонара», запеченная голова ягненка, паста с сыром и перцем, рагу из бычьих хвостов, пирог с рикоттой по-лациански, молочный ягненок по-римски, салат из *пунтарелле* с анчоусами. Опьяненные работой, мы словно исповедовали общий культ. Голубое пламя газовых конфорок. Крики. Бесконечные недели. Пляж Остии в хорошую погоду, прохладное вино, разгоряченные тела. Моя вечная беготня между рестораном, домом родителей и квартирой Кассио. Как-то летом мы вдвоем ездили в отпуск на Сицилию. Мы объехали весь остров на машине. Останавливались переночевать у дальних родственников Кассио, с которым их примиряли его кулинарные способности и, возможно, мое присутствие. При них мы были воистину очаровательной, счастливой парой, но наедине кричали друг на друга среди безмолвных долин. В последующие годы мы точно так же ссорились в Сан-Марино, Позитано, Помпеях. Иногда мы спали в одной кровати, иногда кто-то из нас всю ночь дулся на другого, лежа на ковре. И между тем каждый раз, возвращаясь домой, мы распаковывали

* Закуска, первые блюда, вторые блюда, десерты (ит.).

чемоданы плечом к плечу и продолжали жить как ни в чем не бывало.

Когда мне было девятнадцать, Кассио открыл свой первый ресторан, и я последовала за ним, даже не потрудившись сменить фартук. Кассио назвал его «Роза Сарона», в честь несчастной героини «Гроздьев гнева»*: эту книгу подарила ему я, но он лишь бегло пролистал ее. Освободившись от влияния моего отца, он стал готовить очень своеобразно, что моментально разожгло всеобщее любопытство. Вот уже несколько десятилетий наша национальная кухня разливалась по миру как поток лавы. Люди бросали горстку макарон в кипящую соленую воду вечером воскресенья, грызли невзрачную пиццу и *фокаччу* в аэропорту или, слушая оперу в ожидании гостей, чередовали на тарелках из майолики кусочки моцареллы с дольками зимних помидоров. В Риме в угоду туристам во всех ресторанах подавали тирамису, хотя это даже не итальянское, а итало-американское блюдо. Кассио шел в обратном направлении: «Они нас пародируют, думают, что наша кухня — это легко, что она каждому под силу. Ну, я им покажу!» *Кассата*, *гранита* с красным апельсином, говядина с корицей — в этих блюдах отражалось его упорство и все, что он видел, пока путешествовал, его несчастливое детство

* «Гроздьев гнева» (The Grapes of Wrath) — знаменитый роман американского прозаика Джона Стейнбека, опубликованный в 1939 году. — *Здесь и далее прим. ред.*

и его самолюбие. В отличие от моего отца он не кичился тем, что продолжает традиции настоящей итальянской кухни, это его больше не волновало — он целился с учетом другой баллистической траектории. Когда мой отец навещал его, они подолгу оставались вдвоем и разговаривали, и до меня доносилось: «Разумеется, я все нарушаю, Этторе. Послушных и так хватает, насколько мне известно».

Я молчала о том, что он не только готовил, но и жил с надрывом. Что его было не остановить, что вечерами он оставался в ресторане и пил бокал за бокалом. Все чаще пропадал, стал принимать наркотики. По ночам я либо ходила за ним по пятам, либо искала его повсюду. А днем мы вкалывали как никогда раньше. Мне было двадцать, ему двадцать пять, вместе мы составляли необыкновенные блюда и пробовали их с закрытыми глазами, не веря, что эти восхитительные сочетания изобрели мы — такие живые, такие свободные. Отработав смену, мы сидели у столешницы, стучаясь коленями, и с нежностью улыбались друг другу: измотанные, насмешливые, разбитые усталостью, но вместе несмотря ни на что. Я отказывалась видеть, что он теряет почву под ногами. Я говорила себе: «Лучшего не пожелаешь. Кассио Чезаре. Высокая кухня. Молодость. Превратности судьбы».

Так трудно теперь представить себе тогдашнюю жизнь. Кем я была? Теперь уже и не вспомнить. Некоторые события, к счастью, остались в моей памяти, хотя