



Мелисса Бродер

ВСКОРМЛЕННАЯ



Москва
2021

УДК 821.111-31(73)
ББК 84(7Coe)-44
Б88

Melissa Broder

MILK FED

Copyright © 2020 by Melissa Broder

This edition published by arrangement with DeFiore
and Company Literary Management,
Inc. through Andrew Nurnberg Literary Agency

Jacket design by Jaya Miceli

Перевод с английского *Михаила Левина*

Бродер, Мелисса.

Б88 Вскормленная / Мелисса Бродер ; [перевод
с английского М. Левина]. — Москва : Эксмо,
2021. — 320 с.

ISBN 978-5-04-120726-7

Завтрак. Второй завтрак. Ланч. Перекус. Ужин.

Каждый прием пищи Рэйчел расписан по минутам
и калориям. Каждый кусок взвешен и выверен, и это
хорошо. У Рэйчел все под контролем. До тех пор, пока
Рэйчел не встречает Мириам.

Одна случайная встреча сменяется второй и уже не-
случайной третьей, и Рэйчел как в омут с головой броса-
ется в запретный мир, где исполняются самые потаенные
желания, текут молочные реки и высются горы заморо-
женного йогурта. И кто может предсказать, какой будет
финальная точка ее внутреннего путешествия?

УДК 821.111-31(73)
ББК 84(7Coe)-44

ISBN 978-5-04-120726-7

© Левин М., перевод на русский язык, 2021
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Посвящается Николасу

Моя мать родила двойню:
меня и мой страх.

Томас Гоббс

Глава первая

Неважно, где я жила — в Мид-Сити, в Мид-Уилшире или на Миле Чудес. Неважно, где я работала — все голливудские фабрики вранья одинаковы. А важно лишь что я ела, когда ела и как ела.

Каждый день в 7:30 у меня звонил будильник. Я вынимала изо рта размокшую за ночь никотиновую жвачку, клала на ночной столик и заменяла ее свежей. Курить я начала в шестнадцать и никогда с сигаретой не расставалась. Но когда стала работать в этой лавочке талант-менеджмента, курить весь день стало нельзя. Я переключилась на никотиновую жвачку, что позволило мне «жевать сигареты» и всегда быть в благом расположении духа. Дошло до того, что я со жвачкой не расставалась. Это мне помогало искусно ограничивать прием пищи, обеспечивая отвлечение ротового аппарата и быстрое подавление аппетита. Жвачку я покупала на «И-бее», старую и со скидкой, так что могла себе позволить. По рыночным ценам мне эта привычка обошлась бы в триста долларов в неделю.

Потом я шла в душ и делала пару глотков из-под крана, растворяя оболочку жвачки. Я любила ту, которая в оболочке, «фрут чилл» или «минт бласт», и эту оболочку в дневном приеме калорий не учитывала. Иногда меня волновало, сколько же она добавляет. После душа закидывалась второй порцией жвачки. И еще две добавляла, пока ехала на работу в пышущий зной. Эта серия жвачек у меня — первый завтрак.

От первого завтрака до второго была пауза. Иногда у меня сахар в крови падал так низко, что голова кружилась и я паниковала. И все-таки стоило отложить второй завтрак (мою первую за день настоящую еду) до 10:30 или 11:00. Чем позже я начну есть, тем больше еды смогу оставить на вторую половину дня. Лучше пострадать сейчас, но чтобы было чего предвкушать, чем видеть в зеркале заднего вида, как уплывает здоровенный кусок дневной порции. Это страдание намного хуже.

Если удавалось продержаться до 11:00 натощак, то я чувствовала себя отлично — ощущение, будто я чуть ли не святая. А если поесть в 10:30, тогда я чувствовала себя тряпкой и распустехой, хотя любая отрицательная эмоция быстро смывалась неудержимым порывом проглотить второй завтрак. Он состоял из восьмиунциевого контейнера обезжиренного греческого йогурта в смеси с двумя пакети-

ками сахарозаменителя, а также диетического шоколадного маффина, который можно купить лишь в супермаркете «Хельсонс». Я была настолько эмоционально зависима от этого маффина, что даже подумать боялась, что случится, если он окажется в дефиците. Покупала их по шесть коробок за раз и хранила в морозильнике.

Маффин — 100 калорий, йогурт — 90; удачное сочетание сливочности и сладости, симфония вкусов, которая мне не вредит. Самое любимое время дня — тот миг, когда я, вот только что посыпав йогурт половиной пакетика сахзама, погружаю в него ложку. В этот момент еще столько еды впереди, маффин еще не тронут, он еще даже не шоколад — обещание шоколада. А потом я всегда жалела, что ела слишком быстро, и вот уже больше нечего ждать. Грустный это момент — конец второго завтрака.

Я этот завтрак съедала у себя за столом, прямо напротив другого ассистента по имени Эндрю. Он любил НОР — Национальное Общественное Радио, — органическое арахисовое масло и непонятные скандинавские фильмы — за их непонятность. Голова у Эндрю на размер меньше, чем следовало бы иметь его долговязому телу. У него вздернутые ноздри, всегда готовые неодобрительно фыркнуть, а волосы он убирал причудливой копной, как у инди-роке-

ра — на его маленькой голове она смотрелась как потешный парик для ужастика.

Я знала, что он осуждает меня за употребление химических подсластителей, и потому построила у себя на столе баррикаду из папок, икеевских кактусов и целого батальона кофейных чашек и там скрывалась от его ищущих глаз. В конце концов, какого-то уединения я заслуживаю, и мне оно нужно, чтобы полностью насладиться ритуалом второго завтрака.

Еще более заковыристым у меня бывал ланч. Как минимум два раза в неделю я должна была вместе со своим боссом, Бреттом Офером, встречаться за ланчем с клиентами, агентами и прочими работниками отрасли. Есть в чужом присутствии я не люблю. Ланч — это жемчужина в короне дня, и я хотела смаковать его наедине с собой, а не тратить на блюда, которые не я выбирала. Офер всегда нас водил в один и тот же ресторан, «Ласт краш», у которого с нашим офисом общий парковочный гараж, и заставлял каждого взять кучу маленьких тарелок, и потом все делить, «по-семейному» — как будто если мы котлету разъедем с клиентом пополам, то станем братьями. Кому нужен такой родственничек, как Офер? Вел он себя так, будто «по-семейному» — это хорошо.

В «Ласт краш» я вынуждена была довольствоваться макаронами с сыром, бургерами-слайдерами или телячьими котлетами. И даже овощи

были испорчены добавлением жиров: брюссельская капуста удушена маслом, грибы обжарены в сухарях, цветная капуста терялась в блеске глазури. Салат с рукколой, который я заказывала как мой вклад в общий стол, просто скользкое убоище, тонул в растительном масле. Прощай.

При таких выходах я ела крошечные порции из всех этих блюд, каждой порции присваивала по 100 калорий и добавляла к итогу еще 100 за что-нибудь, чего не учла. Пусть эта алгебраическая формула несовершенна, но она мне давала некую иллюзию контроля. Но Офер всегда старался меня запутать, чтобы я съела больше.

— Кому последний слайдер? Рэйчел, я же знаю, что ты о нем дуууммаешь, — дразнился он, переходя на распев. — Так давай! Ну, давай, давай!

Вечный переросток из студенческого братства. Верит в лояльность, в общие интересы, — не потому что у нас есть какие-то связи как у личностей, а потому что мы все — элементы какой-то большей сущности. Когда он, сверкая лысиной, с прилипшей к губе крошкой котлеты проповедует добродетели «офисной культуры сотрудничества», я себе представляю, как он лет двадцать назад нес то же самое членам какого-нибудь «Альфа Эпсилон Пи».

— Ты понимаешь, как тебе повезло? А ведь ты могла работать в «Менеджмент-180», где ни-

кто ни у кого снега зимой не выпросит! Или состоять в «Дельта Ипсилон¹» и пить мочу своего собрата!

Офер начинал с разбора почты в «Герше» и дослужился до агента. Через девять лет он ушел из бандитского мира агентств и открыл компанию по талант-менеджменту, «Экипаж», отчего и вообразил, будто у него есть душа. Хуже того, его жена родила дочек-близнецов, и сейчас он идентифицирует себя как «феминиста». Он нахватался верхов в социальной справедливости, согласно руководящим указаниям по разнообразию, инклюзивности и равной оплате из *Hollywood Reporter*. Он то и дело упоминал о своих «привилегиях», а также о нашей привилегии здесь работать. Его беспокоило, что я не нахожу счастья в том, чтобы быть «членом семьи». Талант-менеджмент — не мечта всей моей жизни, и это его задевало.

А когда меня не заставляли идти в «Ласт краш» с Офером и клиентами, я на время ланча принадлежала сама себе. И это были хорошие дни. Первым делом я шла в «Сабвей», где калории для всех блюд доступны онлайн. И брала себе рубленый салат с двойной индейкой, ладуком, помидорами, желтым перцем, корнито-нами и оливками. Волшебный салат, взрывной

¹ Старинное студенческое мужское братство (*Здесь и далее прим. пер.*).

вкус — и всего лишь скромные 160 калорий. Обычно моим художником по сэндвичам бывал симпатичный студент Калифорнийского университета, накрутивший себе на голове дреды, добавляющие ему дюйма четыре роста. Он всегда спрашивал, добавить ли мне «соуса» — так в «Сабвее» называют заправку, — и я всегда отказывалась. К счастью, он никогда не пытался мой выбор оспорить. Но иногда забывал добавить в салат дополнительный латук, который и придает сабвейским салатам эту критически важную объемность.

Иногда специалист по сэндвичам бывал другой — рыжий подросток с брекетами. Салат он делал жуткий, латук у него реально тек, зато он очень интересовался личным общением со мной. Стоило мне войти в дверь, он уже кричал: «А, привет! Двойная индейка!», а я типа отвечала: «А, привет! Нет-нет, не фотографируйте». Ему не приходилось говорить, что мне без соуса — он всегда помнил, бубнил себе под нос: «без соуса, без соуса». Но каждые несколько салатов у него возникала потребность меня уговорить, расспросить меня: «А чего ты соуса не ешь? Он же бесплатный!», на что я каждый раз отвечала: «Я его не люблю».

— Слишком пряный? Слишком жидкий? — спрашивал он.

И я говорила:

— Пожалуйста, только соль и перец.

И потом всегда ела салат за столиком во внутреннем дворе «Сабвея», хотя там и не идеально. С одной стороны, я не смогла бы его есть прямо в помещении, под наблюдением создателя этого сэндвича. Но снаружи я становилась добычей любого прохожего, в том числе и людей из нашего офиса.

Не то чтобы поедание сабвеевского салата было само по себе стыдно. Но у меня были свои пищевые ритуалы, мне они нравятся, и я их защищала: как можно сильнее отделяла от всего рабочего. Они мои и только мои. Делиться ими ни с кем не хотела. Поэтому я ела снаружи, лицом к оштукатуренной стене. Ела голодно и жадно, иногда запихивая вилкой в рот смесь индейки, огурцов и перца, иногда выискивая тот или иной ингредиент — скажем, одну оливку насаживая на вилку.

Триумфальный момент моего ланча заключался в том, что он состоял из двух блюд: большой салат, а затем — замороженный йогурт. Я люблю, когда еда состоит из множества частей: это растягивает процесс. Если бы я могла есть неограниченно долго, так бы я и сделала. Мне приходилось ограничивать количество пищи, иначе не было бы секунды, когда я что-нибудь не отправляла себе в рот.

По обе стороны от «Сабвея» стояли две лавочки с йогуртом, «Йогурт уорлд» и «Йо!Гуд». В «Йогурт уорлд» нужно было обслужить себя

самому. Никто не лапал ни твой йогурт, ни топинг, и даже расчет автоматизирован. Главная прелесть — ноль социального взаимодействия. В «Йо!Гуд» надо было заказывать у служителя, но йогурт там того стоил. Он бывал со вкусом банана, карамели и дрожжевого пирога, все без жира, без сахара, с низким содержанием углеводов и всего 45 калорий на полчаши.

Значит, можно получить порцию 16 унций и всего 180 калорий. А в «Йогурт уорлд» самый низкокалорийный йогурт — это 120 калорий на 4 унции. Чтобы по цифрам совпасть с «Йо!Гуд», мне тут пришлось бы брать детскую порцию. Так что я жертвовала одиночеством из математических соображений, ради объема.

Радовало, что продавец в «Йо!Гуд» не слишком рвется со мной разговаривать. Этот мальчик был из ортодоксальных евреев, лет ему девятнадцать-двадцать. Он был очень спокоен, очень вежлив, у него была синяя ермолка и курчавые пейсы. Мне становилось грустно от его мягкой манеры, а еще от того, как он произносит слово «йогурт»: йу-горт. Мне прямо заплакать хотелось между этими двумя слогами. В них какая-то невинность, серьезное желание сделать приятное покупателю, признание в йогурте вещества невероятной важности, рассчитанная и похожая на нежность точность в работе с йогуртовой машиной. Таковую внимательную сосредоточенность у работника обще-