

## 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, накрасила 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 быстрой. 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 Кассию, 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