



*Манарага*



13 марта

*Вечер:* шашлык из осетрины на “Идиоте”. Роман *полноценный*, второго среднего веса, 720 граммов, 509 страниц, бумага веленевая, цельнотканевый коленкоровый переплет. Вполне хватило на восемь шампуров.

Как и было обговорено, клиент + семеро гостей восседали вокруг жаровни. Естественно, не только чтобы убедиться, что я жгу именно первое издание, книгу за 8700 фунтов, а не подменил ее каким-нибудь северным детективом XXI века про сто пятьдесят оттенков посредственности. Они хотели искусства. И получили его.

Все, все соответствовало. Я был на высоте.

Хотя только book'n'griller знает, сколько в его работе подводных камней. Это — наша *внутренняя кухня*. Романы, как известно, печатались на разной бумаге. И гореть она может по-разному. Возможны как тление, так и вспышки, с последующим воспарением ли-

стов и прилипанием их к мясу или кружением над головами клиентов. В наших жаровнях есть специальные воздушные насосы, способные остановить воспарение горячей и отгоревшей бумаги. Но ими пользуются в основном начинающие. Настоящий мастер должен работать руками и головой. Эти насосы умаляют не только пламя, но и зрелище. Вместе с воздухом они отсасывают презентабельность. А книга должна быть яркой: пылать и поражать. Опытный мастер обязан просчитать весь процесс как шахматную партию и хладнокровно балансировать над пропастью. Переплет, каптал, коленкор, картон, марлевые клапаны, пеньковый шнур, закладки, казеиновый клей, засушенные цветочки, книжные вши, клопы или тараканы в корешке — все это скрытые угрозы. Их необходимо учитывать. Однажды у одного повара вспыхнула микропленка, вделанная в корешок в середине XX века. У другого были проблемы с антроподермическим переплетом “120 дней Содома”. Все, все возможно... Малейшая оплошность, неуверенность или самоуверенность — и катастрофа неизбежна. Моя профессия сопряжена с риском. В лучшем случае это потеря денег, вино в лицо, удары дорогой посудой по голове. В худшем — *мягкая*, а зачастую и *твердая* пуля. Теперь уголовники все чаще заказывают букинистические пиры. А после войны Ев-

ропа кишит оружием. Сегодняшний немец — эхо золотой довоенной эпохи.

Риск возрастает, когда дамы и господа сидят *вокруг* жаровни и у повара нет тыла. Так на то я и *шеф-гастролер*, а не рядовой *book'n'griller*. Когда жаровня окружена со всех сторон клиентами с пустыми тарелками, я вспоминаю того легендарного фокусника, что некогда ходил по городам Европы, поражая публику простым фокусом с протыканием пальца гвоздем. Элементарный трюк, целиком зависящий от угла зрения простаков. Но однажды подвыпившие простолюдины поймали “волшебника” где-то на площади, громогласно требуя фокуса. Гвоздь ему выдали. Его обступили со всех сторон. И пришлось чародею по-настоящему проткнуть себе палец. А гримасу боли народ принял за улыбку. Вот тогда он и получил настоящее признание. Но нам, увы, и протыкать нечего. Вся моя необычная профессия держится только на чистом мастерстве.

Слава огню, за эти девять лет я научился *правильно* обращаться с книгами. У нас говорят: этот повар хорошо *читает*. Я *читаю* прилично. А значит — страницы пылают, одна за другой, завораживая клиентов, мясо шипит, глаза блестят, гонорар растет...

Книги как лошади — дикие и своенравные, если не найти к ним подхода. Я обхожусь

без стека и шпор. Ласка, только ласка... Книги для меня не просто *дрова*, как их называют в нашем поварском подпольном сообществе. Все-таки книга — это целый мир, хоть и ушедший навсегда. В этом смысле я романтик. Я сын гуманитария, внук стоматолога, правнук адвоката, праправнук раввина. И я знаю точно — если ты любишь книгу по-настоящему, она отдаст тебе все свое тепло. А я люблю русскую классику, хотя не прочел и до середины ни одного русского романа. И я не буду жарить стейк на писателе второго сорта, вроде Горького. Всю классику я и моя умная блоха знаем наизусть: сюжет, биография автора со всеми подробностями, дата выхода бумажного *полена*. Это необходимо знать каждому повару, даже если он вообще не умеет читать книги. А таких людей у нас, к сожалению, все больше. Хотя, безусловно, чтобы хорошо *прочесть* книгу, повару необязательно ее прочесть. Парадокс XXI века. “О tempoга, о mores!” — как говаривал мой покойный профессор-отец. А я мальчиком думал, что он говорит о “темпуре”, которую готовили в одной японской харчевне на соседней улице. Во мне уже тогда проснулась душа повара.

За эти девять лет именно русская литература принесла мне весьма приличный доход. Благодаря ее пылающим страницам я прошел суровый путь от рядового повара в подпольных за-

бегаловках Гонконга до шефа-по-вызову с тремя звездами и могу позволить теперь себе жить гастролями, кочуя по миру. Ну и конечно — Опыт, Опыт, “сын ошибок трудных”. Да и мать его — Случайность. И отец — Интуиция.

Все, все приходит с годами...

Так что — книгу надо любить. Недаром мой наставник Zokal, получивший “пожизненно” за легендарный ночной банкет в Афинской библиотеке, говаривал: “Книга — лучший подарок”. На сорокалетие мы, тогда еще *поварята*, преподнесли ему первое издание “Доктора Но”, зная, что он готовит мощную гриль-парти на собрании сочинений Флеминга для семейки одного американского миллиардера, помешанного на Бонде.

Так что да здравствуют *правильные* книги в огне!

Сегодня же была оч-ч-ч-чень правильная классика — прижизненное издание Федора Михайловича Достоевского.

Клиент — богатый берлинский немец. И семеро гостей разного пола. Естественно, русское меню: икра, водка, *riгоzhki* + единственное горячее блюдо в моем исполнении — осетрина на Достоевском.

Все прошло хорошо. Книга *прочитана* идеально — не быстро и не медленно, минимум дыма. Классика. Я был в форме. Умение повара ли-



стать горящие страницы, чтобы поддерживать равномерный огонь — одна из важнейших составляющих нашей профессии. Мы переворачиваем их специальной металлической полоской в форме меча, называемой в нашей среде “эскалибур”. У каждого повара эскалибур свой, сделанный на заказ. После последнего обыска в Пало-Альто я пользуюсь новым — титановым, с костяной ручкой.

Мой меч не подвел меня и в этот раз.

Восемь шампуров с нанизанными аппетитными кусочками осетрины были поданы мною на серебряном блюде без зелени и гарнира. Чистота жанра. И “Редерер” года моего возмужания.

— *Von appétit!* — сдержанно пожелал хозяин гостям.

Предшествующий светский разговор, комментарии к моим манипуляциям над жаровней, возгласы и междометия — все смолкло, когда перед каждым на тарелке оказался шампур с еще шипящим шашлыком за 5000 фунтов + возможным пятилетним сроком заключения. Эти две цифры я различал в зрачках гурманов. Бело-янтарная, покрытая золотистой корочкой осетрина исходила дымком.

В полной тишине восемь бокалов сошлись, прозвенели. Пригубив шампанское, дамы и господа взяли за столовые приборы. Скрипнули

ножи, вилки отправили первые кусочки дымящейся осетрины во рты.

И — еле слышные звуки осторожного жевания.

Дамы и господа жевали криминал.

Этот звук и это напряженное молчание — ни с чем не сравнимы. Незримая награда, не измеряемая деньгами и риском. Это наша конкретная музыка. Кейдж позавидовал бы.

Все последующее было предсказуемо: возгласы и стоны, нервные шутки и похвалы мне, стоящему в белом у жаровни:

— Маэстро, вы превзошли себя!

— Сюзанна, ты чувствуешь запах ста тысяч, брошенных Настасьей Филипповной в огонь?

— Милый, сколько же сегодня сжег ты для меня?

— Барбара, мы с тобой преступницы!

— Ах, в этой рыбе привкус безумия!

— Томас, стыдно признаться, но я впервые ем и осетрину!

Милая, незатейливая буржуазия, механически следующая за модой. Самые спокойные и предсказуемые клиенты.

**Ночь:** клуб BLEIBTREU; текила со льдом после легкого ужина + сигара Arturo Fuente Opus X.

Вообще я мало пью. И не курю. Но после

удачного чтения могу позволить себе хлопнуть пару стаканов текилы со льдом + выкурить доминиканскую сигару. Текила со льдом — напиток бодрящий, легкий и освежающий. И доминиканские сигары гораздо приятнее кубинских... Relax, relax, book'n'grill chef.

10 000 фунтов за вечер — неплохой навар. Мой прайс уже обогнал стоимость книги. Это знак качества. А когда растёт прайс, вместе с ним растёт и чувство *глубокого* удовлетворения. Статус, статус book'n'grill chef. В общем, я доволен. И профессией, и судьбой. Хотя не все в моей жизни было гладко. Но шрамы для нашего брата book'n'griller — привычное дело.

Попыхивая сигарой, достаю пачку красивых полупрозрачных английских банкнот с самодвольной физиономией короля, вынимаю одну, складываю из нее тельца. Кладу в пепельницу и поджигаю. Это — жертва благодарения цифровому миру, обеспечившему нас работой. Я совершаю этот ритуал каждый раз после удачного вечера. Современные купюры горят отвратительно, приходится поджигать и поджигать...

Если бы люди продолжали печатать и читать книги до сих пор, я бы в лучшем случае жарил дораду на гриле в каком-нибудь курортном отеле, в худшем — варил спагетти в забегаловках родного Будапешта. И шеф-поваром я не стал бы никогда: не умею руководить людьми. Но, слава

Огню, уже давным-давно встал и ржавеет мировой печатный станок. Эпоха Гутенберга завершилась полной победой электричества.

В нашем мире продолжают печатать только деньги. Даже марки почтовые ушли в небытие. А купюры — живы...

В отличие от книг, деньги плохо горят. Поэтому на них и не жарят.

Удивительно, что наличные еще до сих пор в ходу. О, Ассигнация! Ты оказалась невероятно устойчивой в океане электронных вспышек.

И все же: да здравствует Литература!

С тех пор как человечество перестало печатать книги и навсегда сделало лучшие из них музейными экспонатами, book'n'grill появился на свет. Люди всегда тянутся к запретному плоду. Девяносто процентов отпечатанных человечеством книг были сданы в утиль или просто выброшены на помойки, чтобы не занимали пространство в квартирах. А вот оставшиеся десять, осевшие в музеях и библиотеках, вдохновили лучшую часть человечества на удивительную страсть. Первый стейк был зажарен двенадцать лет назад в Лондоне на пламени первого издания “Поминок по Финнегану”, выкраденного из Британского музея. Его приготовили и съели четверо великих мужей — психоаналитик, флорист, биржевой брокер и контрафотист. Так родился book'n'grill. Это положило