**3**

Никто доподлинно не знает, где точно может располагаться этот ресторан, хотя все сошлись на том, что прогулка туда будет тайной и наказуемой, но вряд ли порадует глаз. Холмы, и низкие облака, и серные пулы будут представлять для нас угрозу. Череда вулканчиков-суфриеров будет извергать своё тяжёлое, пропахшее яйцом дыхание на нашем пути. Наши глаза будут слезиться. Наши грудные клетки будут тяжело вздыматься. Мы будем чихать и запинаться, полуслепые, и только случайное дерево, чей ствол помечен голубой краской, станет нашим ориентиром.

Но мы всё равно хотим рискнуть туда сходить. Одной только репутации этого ресторана достаточно, чтобы вытащить нас из постели на рассвете. Мы должны быть там в полдень, если хотим вернуться живыми-здоровыми засветло. Нас пятеро, пятеро мужчин, пятеро странников с одним аппетитом на всех.

Мы берём такси и едем, пока булыжная дорога не заканчивается у реки, и затем мы продираемся сквозь воду и деревья. Очевидно, в этот момент мы переходим на тёмную сторону и внутри самих себя, голодную сторону, не знающую границ. Чувственная атмосфера. Мы у входа в злачное место. Меню ещё не показано. Мы не говорим. Мы просто продираемся, забираемся, карабкаемся. Мы возбуждены.

Ресторан похож на тысячу других в этой части света: деревянный домик с открытой верандой и террасами с томными видами на побережье из-под балдахина. Нас приветствуют собака и голоса из радио. Мотоцикл-внедорожник прислонён к стопке брёвен. Но ни один из двенадцати столиков с плетёными стульями пока ещё не занят. Кажется, мы единственные посетители.

Мы стоим и ждём. Мы покашливаем. Мы стучим ногой по полу веранды, но только после того как австриец, вялый и раздражительный, хлопнул в ладоши, кто-то пришёл. Женщина и мальчик, слишком юный для того, чтобы быть её сыном. Она одета хорошо, на ней крупные украшения. Мы бы предпочли официанта мужчину.

Она говорит, у неё есть дичь, - так мы и думали. Немного змеиного мяса нам на шашлык, немного охотничьих лакомств типа пумы и вяленые полоски всякой плоти или желёз, которые мы не рискнём назвать. Она говорит, у неё есть, хотя и дорогое, мясо попугая, принадлежащего к исчезающему виду.

Что ещё? Для начала, закуски, у неё есть мягкотелые пауки, шикарные жуки, лесные тараканы, которые на вкус (если верить одному из нас) «как грибы с лёгким привкусом сыра горгонзола». Напитки? Она предлагает сок, баночное пиво или воду, ароматизированную самым неожиданным образом.

Но мы пришли, - и она знает это, - не за этими редкими блюдами, но за Карри №3 – самым горячим предложением в меню, местным фетишем. Там в городе, если Карри №2 появляется в меню, сразу становится понятно, что предлагается антильский свистун - так сказать, лягушачьи лапки в карри. Но мы ищем что-то более экстремальное, чем лягушатина, что-то первобытное, бескомпромиссное, опасное, что-то запрещённое там, откуда мы пришли. Мы намерены, наконец, пересечь границы вкуса.

И потому она подаст нам Карри №3, когда сочтёт нужным. Не время спрашивать, что она использует в качестве мяса, хотя мальчишка пялится на нас и его можно было бы подкупить при помощи сигарет. Мы просто должны рискнуть. Возможно, там в кастрюле ящерица или неведомое насекомое, которого нет ни в одной книге. Мы готовы к обезьяне, крысе или собаке. Возможно, это потроха, редкая и бросающая вызов часть, которой мы никогда не видели, некий эзотерический орган, окрашенный куркумой в жёлтый цвет. Опаловая акула, возможно. Яйца игуаны. Мясо летучей мыши. Плацента. Мозги. Мы невольно представляем себе также ребёнка, не вернувшегося с прогулки в выходной день, пропавшего старика, которого никто не ищет, или туристку, которая там и не вернулась в свой отель; принесённых в жертву, обречённых и мёртвых, пропавших без вести.

И мы невольно представляем себе короткий миг удовлетворения, которое мы почувствуем, а затем неизбежно последует недовольство сытостью, оно обязательно придёт к нам, когда мы, накормленные, начнём спускаться к побережью, разрозненные, одурманенные, пятеро усталых раскаивающихся грешников, отягощённых своими низменными инстинктами, охваченных серными облаками и движимых вперёд лишь посредством пресловутой гравитации.

Какая тишина в лесу, теперь, когда наши чувства притуплены едой. Какими беспечными стали мы, прожирающие путь назад к реке и дороге. Какими уставшими. Мы лёгкая добыча для любой оказавшейся рядом собаки или змеи. Те мухи и осы могут свободно поужинать нами. Те мертвецы могут вылезти из травы и при желании схватить нас за ноги. Ведь мы больше не голодны. Мы нашли дорогу к ресторану и это было наказанием.

**45**

Этот прославленный ресторан находится недалеко от транспортных складов, на западе, как идти к пустым многоэтажкам. Просто спросите дорогу, если заплутаете в этих дворах и переулках. Статья из журнала под заголовком «Просто лучший» гласила, что там подают самый изысканный суп в округе и это «заслуживает того, чтобы сделать крюк». Так что на месяц-другой столики здесь зарезервированы сделавшими крюк туристами, как мы их называем, и завсегдатаями вроде гаражных рабочих Фиата, так что женщины с валютной биржи должны есть в других местах.

Меню простое. Оно не менялось в течение по крайней мере семи лет и не изменится пока жива хозяйка, как она сама говорит. К каждому обеду полагается кусок хлеба, немного масла и немного соли, ложка, пепельница и стакан. Иногда бывает три супа на выбор. Один из них, конечно же, рыбный. Поблизости находится порт и рыбы здесь в избытке. Второй суп готовится с сезонными овощами. И время от времени готовится третий, с говядиной или курицей. Но большую часть времени есть только два, рыбный и овощной. Стакан пива или воды входит в стоимость. Нет никакого смысла просить омлет или немного вина. Ресторан не может справиться с таким разнообразием. Лучшее, что вы можете взять, это суп, пиво и сигареты. Также нет смысла спрашивать, какая именно рыба сегодня или какие свежие овощи использовались. Хозяйка обычно говорит: «Придётся подождать, тогда увидите», потому что, по правде говоря, она сама не знает наверняка.

Нельзя сказать, что это место прославилось благодаря своей атмосфере. Это просто дом для гостей, преобразованный сорок лет назад в столовую, в то время, когда в этом квартале проживало бесконечное множество семей и работников корабельных мастерских и механических цехов. Поэтому он скромный и не совсем чистый. Здесь две комнаты наверху и одна внизу, с клеёнками и кухонными стульями, чтобы вы чувствовали себя как дома. Здесь дёшево, тесно и, как это обычно бывает в прославленных ресторанах в последнее время, здесь полно табачного дыма.

Если не атмосфера, тогда что? Вы узнаете, когда поднесёте суповую ложку к губам. Супы никогда не разжижаются до однородной консистенции, но, даже с наггетсами и кусочками мяса и овощей, основного балласта из чечевицы, гороха и бобов, бульон настолько нежен и прозрачен, настолько лёгок и настолько звонок, что вкус и аромат предваряют близость ложки к губам и переносятся по воздуху к вам в рот. Вы слышали о послевкусии? Это совсем наоборот. Это суп, полный обещаний. Нас это не удивляет. Мы к этому привыкли.

Эти сделавшие крюк туристы, однако, недоумевают, проходя между битком набитыми столиками и выходя через узкую дверь на пропахшие бензином улицы. Они оставляют чаевые, словно короли и королевы. Их чаевые больше, чем счёт. Такого не бывает, думают они, что можно так хорошо и просто поужинать, и остаться довольными за такие небольшие деньги. И, о, такой суп, такой суп! В журнале написали, что у хозяйки есть тайный рецепт, добавка, название которой она никому не скажет. И теперь они пытаются догадаться, что же они отведали, кроме лучшего рецепта не только в округе, но и в мире. В чём фокус?

У нас есть ответы, если спросят. Пропустив стаканчик-другой пива, мы с удовольствием подразним повара, прославленного шефа, теориями, объясняющими новообретённую славу её ресторана. Её секрет – это канализационные трюфели, которые она добавляет в каждую кастрюлю с супом. Она выращивает их у себя в подвале. Её секрет – это морская вода: две части на каждые три части из-под крана. Водоросли. Морской туман. Секрет в её тяжёлой сковороде, сделанной для неё из котельной стали одним корабельным механиком в знак его преданности. Этот металл непрочен и позволяет этой безответной любви просачиваться в суп. Её секрет в особой рыбе, которую для неё ловит один старик по ночам. Он заплывает на своей лодке за пределы морских путей, встаёт на якорь в коридоре лунного света и вычерпывает эту рыбу из воды кухонным дуршлагом. Или же фокус в овощах. Или в каких-то дорогих, секретных специях.

- Почему столько шума? – спрашивает она, пока посетители уходят. – Разве все супы не одинаковы?

Однако сейчас, ночью, когда мы идём домой, мы иногда чувствуем запах разлагающихся трюфелей с улицы, или мельком видим движущиеся лодки в лунном свете, или заглядываем в её кухню в задней части дома, чтобы увидеть, как она ставит сковороду влюблённого моряка на конфорку, или услышать приливные ритмы моря, когда две части солёной воды отправляются своим тайным маршрутом к ней в суп. Мы видим, как она несёт что-то – клубки пряжи? – через комнату. Это могут быть клубки шерсти или водорослей. Мы не можем различить. Мы видим её пальцы, окутанные паром, делающие магические пассы. Мы видим ловкость её рук, чары, которыми они заманивает этих незнакомцев в свои комнаты.

Так, на месяц-другой – ведь известность коротка и мода быстротечна – наши столики в прославленном ресторане заняты новыми гостями города. И нам придётся подождать, да, подождать, чтобы увидеть – когда его известность утихнет, когда здесь для нас снова будет комната, чтобы посидеть и покурить, поужинать и почувствовать себя как дома, окунуть наши ложки и хлеб в эту новую и хорошо известную тайну.

**60**

Наш самый странный ресторан, «Воздух и Свет», проработал пять месяцев, прежде чем это перестало быть смешным.

Мы в нашем городке не застрахованы от мировых тенденций. Поэтому, когда журналы о еде и здоровом образе жизни наполнились рассказами о японской секте прана, где люди не ели и не пили, а вместо этого питались «атмосферой», двое местных безвестных художников, уставших от красок и полотен, разместили в передней части пустой лавки столики, стулья и слепящий свет. Это был, говорили они, первый в мире ресторан прана. Их друзья переоделись в посетителей и официантов. Там были напыщенный метрдотель и миленькие скатерти. Принимались заказы. Пустые бокалы, тарелки и прочая посуда подавались на стол. Прохожие могли наблюдать через витрину магазина, как никто ничего не ест. Это было живое искусство. Это было, в то же время, самое оживлённое и остроумное место в городе.

Конечно же, вскоре подтянулись посторонние – преимущественно студенты, которые пришли в ресторан и заполнили пустые места, стремясь исполнить свою роль и не быть накормленными. Была целая очередь добровольцев. Не ясно, как виновники, вместо того, чтобы закрыться через пару дней, как и намеревались, начали брать плату за вход в «Воздух и Свет», поначалу скромное место с бесплатными столиками. Но затем оно стало чем-то намного более сложноустроенным, и в счёт стали включать подробную информацию об «атмосфере», количество потреблённой праны и местный налог в размере 12 процетов.

Плата за вход сделала «Воздух и Свет» слишком дорогим местом для студентов, но всё равно столики были набиты битком каждый вечер обеспеченными людьми, которые хотели стать частью инсталляции и быть на острие еды и искусства. Они оставляли довольно большие чаевые. И, в некотором смысле, их не обманывали. Атмосфера была чудесной. Рестораторы пригласили артистов, чтобы развлекать клиентов. Официанты были внимательны и забавны. Беседа была самой оживлённой в городе, ведь она не прерывалась едой и напитками. «Блюда» были медитативными и очищающими. И снаружи, на улице, всегда была большая и шумная толпа зрителей, бьющихся за места поближе к витрине. Если вам нужно было быть замеченным, то «Воздух и Свет» был лучшим местом для этого.

Аль Пачино, будучи в городе на съёмках «The Girder Man», остроумно сфотографировался с пустой тарелкой. Певец Тамбар был там и пел арию, облокотившись на кассу. Это было, по утверждению местного радио, самое крутое местом для свиданий. К концу первого месяца – такова грубая сила новой моды – предусмотрительные клиенты должны были бронировать свои столики за неделю.

Это была, конечно же, блестящая комедия – но нашлись такие, кто заявил, что ресторан, легализовав воздержанность и самоограничение, служил более высокой цели, чем просто посмешить людей. «Воздух и Свет» открыто боролся, утверждали эти люди, с бесконечной диктатурой еды. Он открыл новые каналы связи между телом и разумом. Он прославлял пустоту в этом перенасыщенном мире.

Большой ошибкой было, если оглянуться назад, начать продавать еду с собой. Это вернуло бедных студентов назад, а с ними вошла и уличная толпа. Была страшная толчея между столиками. Официанты не могли так же легко перемещаться. Разговоры прервались из-за всеобщего гвалта. Ресторан вскоре лишился своей атмосферы. Подобные вещи хрупки. Впрочем, малоизвестные художники стали богатыми и знаменитыми, но им надоело трудиться до раннего утра и не брать ни капли в рот. Они хотели вернуться к своей собственной работе. Теперь у них не было проблем с тем, как продать свои недоделанные картины. Поэтому они закрыли «Воздух и Свет» безо всякой шумихи, и все наиболее смышлёные и обеспеченные люди в городе были вынуждены перенести свой голод и покровительство в другие места.