

ВЛАДИМИР СОРОКИН

Манарага
РОМАН

Владимир Сорокин

Манарага

роман



Издательство аст

Москва

УДК 821.161.1-31
ББК 84(2Рос=Рус)6-44
С65

Художественное оформление и макет Андрея Бондаренко

Сорокин, Владимир.

С65 Манарага : роман / Владимир Сорокин. — Москва : Издательство АСТ : CORPUS, 2017. — 256 с.

ISBN 978-5-17-102757-5

Какой будет судьба бумажной книги в мире умных блох и голограмм, живородящего меха и золотых рыбок, после Нового средневековья и Второй исламской революции? В романе “Манарага” Владимир Сорокин задает неожиданный вектор размышлениям об отношениях человечества с печатным словом. Необычная профессия главного героя — подпольщика, романтика, мастера своего дела — заставляет нас по-новому взглянуть на книгу. Роман Сорокина можно прочесть как эпитафию бумажной литературе — и как гимн ее вечной жизни.

УДК 821.161.1-31
ББК 84(2Рос=Рус)6-44

ISBN 978-5-17-102757-5

© В. Сорокин, 2017
© А. Бондаренко, художественное оформление, макет, 2017
© ООО “Издательство АСТ”, 2017
Издательство CORPUS ©

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 Содомы”. 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

начало великой страсти, ставшей за эти стремительные годы великой традицией...

Мда, англичане в ту пору оказались “впереди планеты всей”. Четверку джентльменов, подаривших миру новую моду, тогда окрестили “новыми битлами”: трое из них совпадали именами с ливерпульской четверкой: Джон, Джордж и Пол. Контрфаготиста звали Грегор. И те, и нынешние стремительно ворвались в послевоенный европейский мир. Да, после войны всем, всем вдруг отчаянно захотелось *почитать*. Руки взломщиков потянулись к книгохранилищам, а гурманы и золотая молодежь — в первые подпольные *читальни*. Потом туда хлынули и обыватели. Это были золотые времена... Те, кто оказались тогда в нужном месте, срубили бабла по полной: второсортный повар, взятый из уличной забегаловки, за пару месяцев делал себе состояние. Мда, родись я лет на пять пораньше... В те сумасшедшие годы замороженный процессом народ не обращал внимание на качество. *Читали* тогда, что называется, “по диагонали”: дым, копоть, воспарения. О качестве еды и говорить нечего: богатые дурачки, в одночасье ставшие гурманами, глотали сухой стейк из солнечника на “Старике и море”, спаленную аррачеру на Дос-Пассосе и недожаренную свинину на “Швейке”...

Но уже через полгода, когда грабежи музеев и библиотек по всему миру стали заурядной

новостью, человечеству пришлось объявить book'n'grill преступлением не только против культуры, но и против цивилизации в целом. Топор закона навис не только над поварами, книжными ворами и клиентами, но и гостями, возжелавшими попробовать каре барашка на “Дон Кихоте” или стейк из тунца на “Моби Дике”. Первые судебные процессы были громкими и, естественно, завершились суровыми приговорами: человечество берегло свое культурное наследие. Просвещенная часть человечества испугалась, что без музейной книги Homo sapiens окончательно превратится в обезьяну с айфоном в лапе. Так книгу занесли в Красную книгу.

И — прекрасно. Это сразу удешевило цену за book'n'grill. Дилетанты отсеялись. *Читать* стали настоящие профессионалы. Появилась Кухня с традицией, ритуалом, иерархией, финансами, службой безопасности. Но и риск возрос. Люди стали получать крутые сроки. Подпольных поваров вообще вначале запихнули в реестр международных террористов. Это был, безусловно, перебор, но криминальный шлейф протянулся за нами, похоже, навсегда. И нам уже не отмыться, господа. Мы — кометы book'n'grill, и назад нет пути. На личном опыте признаюсь: кто держал шипящую говядину над пылающим Шекспиром, купленным под дулами пистолетов, кто стоял в белоснежном колпаке, глядя на ли-

ца внимательно жующих толстосумов, аристократов, политиков, бандитов и актеров, кто получал увесистую “котлету” в конверте за свой труд, — тот никогда уже не встанет к плите в обычном ресторане. И над всей этой роскошью нависает топор закона. Пар от шипящих стейков конденсируется на его холодном лезвии, капли предупредительно падают нам на головы: кап, кап, кап... 6 лет, 9 лет, пожизненная... Меня эти капли уже не пугают, но дисциплинируют. Я опытный, *поджарый* зверь. Слежу за своей формой, оглядываюсь, принимаюсь, делаю петли, заметаю следы. Риск, риск. Но что такое жизнь без риска? Овсянка с джемом, заурядная работа за заурядную зарплату, пенсия, старость, могила...

Сигарный дым, хорошая музыка + красивые женские фигуры в полумраке вызывают прилив воспоминаний. Помню мою первую гриль-парти. Послевоенная Варшава, *походная* кухня в бетонном подвале, стол, сервированный на троих, зев полукруглой жаровни, три перепелки, распластанные на решетке, мои руки в белых перчатках, вынимающие из чехла “Записки охотника”, старик Zokal, стоящий рядом, ободряющий прищур его заплывших глаз: “Мой мальчик, все будет хорошо”. Он выпускал меня в свободное плавание. Это был мой диплом book’n’griller.

— Молодой человек, вы первый *русский* повар, которого я встречаю, — произнесла тогда дама, узкое лицо которой я никогда не забуду.

— Надеюсь не разочаровать вас, мадам, — ответил я в духе моего любимого Дживса, хотя внутри у меня все тряслось.

Книга была украдена у одного львовского букиниста, причем ворам пришлось слегка проломить ему башку. Слава богу, он выжил, на *мокрых* книгах жарить у нас не очень принято.

Мне повезло тогда: Тургенев горел превосходно, мой первый серебряный эскалибур мелькал и сверкал, перепела шипели, клиенты наслаждались зрелищем. Spectacle в нашей профессии не менее важен, чем результат. Клиенты хотят видеть завораживающее огненное шоу, без дыма и вони. Как наставлял нас Zokal: “Помните, вы должны создать и поддерживать в жаровне процесс, напоминающий пролет колесницы Юпитера по утреннему небу!”

Половину долларовой “котлеты” я отдал тогда учителю. На другую половину, как водится, устроил вечеринку для бывших поварят из гнезда Zokal. Мы сняли за гроши какую-то ржавую баржу, поставили на палубе стол, завалили его снедью и выпивкой, наняли двух аккордеонистов и поплыли по Висле. Из семи поварят я был единственный *русский*. Трое жарили на английских книгах, двое на французских,

один на испанских. Надо мной хоть и подтрунивали, но уважительно: я рисковал, *русский* гриль тогда еще не был раскручен. Великие мастера Мошно и Рубинштейн тогда еще только начинали заявлять о себе. Но проницательный Zokal мудро сориентировал меня: русская литература. И как я ни упирался, он меня уговорил. По-отечески: пара затрещин помогла. Миф русской литературы оказался сильнее моих страхов. И все получилось у поваренка. Он стал трехзвездным.

В ту звездную ночь на Висле я страшно напился и блевал в реку...

Четырехгрудая татуированная девушка с длинной шеей и вытянутой дыней головой подсаживается ко мне, на тайском английском предлагает мне скрасить одиночество. Отвечаю, что предпочитаю классику.

Она молча уходит, цокая светящимися копытцами. И сразу же подваливают две *обычные* местные:

— Na Süßer, so einsam? Brauchst du Gesellschaft?¹

— Warum nicht? Setzt euch doch, Mädels².

Садятся. Одна кладет мне руку на пах:

— Wie geht's deinem Yul Brynner?³

Грубоватый берлинский стиль. Он мне по душе.

1 Скучаешь, сладкий? Нужно общество? (*нем.*)

2 Почему нет? Присаживайтесь, девочки (*нем.*).

3 Как твой Юл Бриннер? (*нем.*)

— Ganz gut! Er wartet auf euch¹.

Вообще, помимо главного языка мира, я сносно говорю по-французски, по-немецки и по-баварски, неплохо знаю венгерский и польский, а при помощи блохи свободно читаю еще на двенадцати языках. Вот с устным русским у меня проблемы. Это естественно — встретить русскоговорящего человека теперь уже трудно. Я помню русских только в детстве, когда они приезжали к нам в Будапешт за работой. Им было тогда трудно, их титаник “Постсоветская Россия” тонул. Мальчиком я услышал от одного пьяноватого русского что-то вроде исповеди. Он сравнивал русских с евреями: одних Бог лишил родины и рассеял по миру за то, что они распяли Христа, других — за то, что они распяли Человека. “Мы распяли в себе самих себя, распяли! — повторял он. — За это Россию засасывает черная дыра!” Признаться, я тогда не понимал, что он имеет в виду. Позже мне стало ясно. Но потеряв свой мир, русские быстро ассимилировались. И устроились не хуже других, надо сказать: трое известных book’n’grill chefs, жарящих исключительно на английских романах, — с русскими фамилиями. А перед одним из них — Лео Волкофф — я готов опуститься на колени. Этот парень моложе меня на десять лет, но уже

1 В норме! Ждет вас (нем.).

стал звездой на нашей Кухне. Его прошлогоднее рождественское меню на Вирджинии Вульф не имеет аналогов — серия тончайших букетов, составленных из филе диких птиц и речных рыб, овощей, фруктов и запеченных с виртуозным мастерством. Говорят, когда под “Гимн Деве” Бриттена в жаровне Лео пылал “Орландо”, дамы плакали. Есть, есть на кого равняться...

Но шаг в сторону от вершин — возможен.

Как говорил Zokal — раз в жизни позвоительно пожарить и на пошлятине, но только не на литературе второго сорта. Парадоксальное, но мудрое напутствие! Учитель наш был суров.

Что такое пошлятина?

Трубач (скрипач) на крыше, его острый и независимый профиль на фоне пламенеющего заката (восхода); грустный (веселый) клоун, настоящие слезы (улыбку) которого никто никогда не увидит; молодая (пожилая) героиня, мучительно вглядывающаяся в окна уходящего (прибывающего) поезда и повторяющая, словно в бреду: “Он все-таки уехал (приехал)”.

А литература второго сорта?

Массивный и невозмутимый, как каменная глыба, бармен с неизменной зубочисткой в зубах, протягивающий десять долларов Стивену со словами: “Ступай, засранец, купи себе чего-нибудь пожарить”; голый невзрачный мужчина, теребящий член перед зеркалом и шеп-

чуший: “И за что же, сука, ты меня предала?”; девушка с мальчишеской прической, везущая чемодан к автобусной станции по громкой брусчатке и яростно бормочущая: “О, я вернусь, вернусь, но только для того, чтобы плюнуть на ваши могилы!”

Заказав девкам коктейли, договариваюсь о цене. Как и большинство *читающих* поваров, я холост. Расхожее мнение, что все *book'n'grillers* сплошь голубые, не соответствует действительности. Банальщина. Так обыватели уже триста лет судят и о балетных трупках. Голубых у нас не более, чем в любом мужском корпоративном сообществе.

Я же предпочитаю вьетнамских девок. Но сегодня сойдут и европейские.

Через полчаса мы уже были в отеле, где женщины сделали мне *похорошо*, оплаченное добротной английской валютой.