

РОБИН СЛОУН

Закваска

РОМАН

От автора бестселлера
«Круглосуточный книжный
мистера Пенумбры»

Топ-20 лучших книг
2017 года
по версии Amazon

Лучшая книга 2017 года
по версии NPR, San
Francisco Chronicle, Barnes
& Noble и Southern Living

Робин Слоун

Закваска

Издательство "Livebook/Гаятри"

2017

УДК 82-31
ББК 84(7)

Слоун Р.

Закваска / Р. Слоун — Издательство "Livebook/Гаятри" , 2017

ISBN 978-5-907056-17-6

В новой книге Робина Слоуна прогресс тесно переплетается с древнейшим искусством выпечки хлеба, инженеры-программисты изучают мазгские предания, а козы героически спасают остров возле Сан-Франциско. Лоис Клэри живет в Сан-Франциско и программирует роботов. Порой работы бывает так много, что сил хватает только на заказ еды по телефону. Один звонок в ресторан неизвестной мазгской кухни дарит Лоис не только новых друзей, но и их культуру – необычную закваску для хлеба. Устав от рутинных будней Лоис с головой бросается в изучение хлебопекарных процессов. Она еще не знает, что загадочный мир высокой кухни и новейших технологий станет для нее не просто хобби, а окном в новое будущее. Будущее с секретными фермерскими рынками, тайнами науки и удивительными возможностями.

УДК 82-31

ББК 84(7)

ISBN 978-5-907056-17-6

© Слоун Р., 2017
© Издательство "Livebook/
Гаятри" , 2017

Содержание

Едок номер один	6
Стол любителей суспензии	11
Закваска с Клемент-стрит	14
Спартанские палочки	17
Клуб Лоис	19
Иисус Христос в английском маффине	21
Как я делилась чудом	24
Шеф Кейт	29
Джей Стив	31
Конец ознакомительного фрагмента.	32

Робин Слоун

Закваска

Copyright © 2017 by Robin Sloan

© Маша Малинская, перевод на русский язык, 2018

© Livebook Publishing, оформление, 2018

* * *

Едок номер один

Я собиралась, как обычно, поужинать питательным гелем, но обнаружила у себя на двери рекламный проспект – предлагали доставку еды из нового ресторана неподалеку.

Я только пришла с работы, и от стресса лицо у меня слегка подергивалось – такое со мной бывало, – и обычно в таком состоянии мне ничего нового не хотелось, тем более что меня ждала ежевечерняя порция Суспензии.

Но рекламка заинтриговала меня. Меню было напечатано темными внушительными буквами: каждое блюдо описывалось вначале по-английски, а затем еще раз – на незнакомом мне языке, буквами, похожими на кириллические, с множеством точек и завитков. Меню было короткое: предлагалось заказать острый суп, острый сэндвич или комбо (двойной острый), причем все без мяса.

Вверху пугающе огромным шрифтом было напечатано название ресторана – «Суп и Закваска на Клемент-стрит», внизу – номер и обещание быстрой доставки. Клемент-стрит была всего в паре кварталов от моего дома. Меню очаровало меня, и в результате тот вечер и вся моя жизнь круто изменили курс.

Я набрала номер, трубку взяли сразу же. Слегка запыхавшийся мужской голос произнес: – Суп и Закваска на Клемент-стрит, подождете минутку?

Я согласилась, и в трубке заиграла песня на непонятном языке. Клемент-стрит была многоязычной артерией, она пульсировала китайским, бирманским, русским, тайским, а иногда даже шотландским. Но песня была на каком-то другом языке.

В трубке снова заговорили:

– Алло, здравствуйте! Что вы хотели бы заказать?

Я заказала комбо.

Я приехала в Сан-Франциско из Мичигана. В Мичигане я выросла и училась, там мое существование было в основном безмятежным и предсказуемым.

Папа работал в «Дженерал Моторс» администратором баз данных. Он любил свою работу и с самого детства окружал меня компьютерами. Его план сработал: я всегда хотела пойти по его стопам и даже не думала ни о чем другом, особенно с учетом того, что программирование стремительно развивалось и факультеты компьютерных наук изо всех сил заманивали к себе девушек. Приятно, когда тебя хотят.

И к тому же у меня хорошо получалось. Меня пленял ритм этой работы, я любила решать сложные задачи. Два лета подряд я была стажером в «Кроули Контрол Системс» – саутфилдской компании, которая делает софт для управления двигателями электромобилей «Шевроле». Когда я закончила университет, они ждали меня с распростертыми объятиями.

Все было четко расписано и идеально выверено; у меня было ощущение, что я кладу кирпичи – ряд за рядом, аккуратно, потому что переложить заново не получится. Компьютер у меня был старый, до меня им пользовались как минимум два человека, но база исходных текстов – интересная и современная. На столе возле компьютера я поставила фото родителей, а рядом – крошечный кактус (я назвала его Кубрик). Я купила дом в городке неподалеку, Ферндейле.

А потом меня пригласили на эту работу. Со мной связались через мой куцый профиль в линкедине – мне написала женщина, младший кадровый специалист в «Дженерал Декстерити» в Сан-Франциско, как было указано на ее странице, и спросила, можно ли мне позвонить. Я согласилась. Я прямо по телефону слышала, как она ослепительно улыбается. Она сообщила, что «Дженерал Декстерити» производит роботов премиум-класса для лабораторий и заводов. Им были нужны программисты со специализацией в управлении двигателями, а в Сан-Фран-

циско таких трудно найти. Автоматический фильтр просканировал мое резюме и обозначил его как «многообещающее», а она согласилась с этой оценкой.

Я вот что думаю: все мое поколение – дети Хогwartса, и больше всего на свете мы хотим, чтобы нас распределили.

Я сидела в машине на крохотной парковке «Кроули Контрол Системс» на Десятой Вест МайлРоуд в Саутфилде. Мой мир треснул. Трещина была крошечная, с волосок толщиной, и все же этого хватило, чтобы впустить ко мне свет.

На другом конце провода кадровый специалист сулила мне сложные задачи, посильные только самым светлым умам. Она сулила щедрые вознаграждения и бесплатную еду – кстати, я ведь вегетарианка? Вегетарианка, и она каким-то образом об этом знала. Она сулила мне солнце. Небо над парковкой «Кроули» было серым и изношенным, как днище автомобиля.

И – кроме шуток – кадровый специалист сделала мне оффер. Денег было больше, чем зарабатывали мои родители вдвоем. Я только выпустилась, и вот меня опять хотят.

Я продала дом в Ферндейле, выплатив всего десять месяцев скромной мичиганской ипотеки, практически без потерь. Я даже на стены не успела ничего повесить. Прощаясь с родителями, я плакала. Колледж был меньше чем в часе езды, так что я впервые по-настоящему уезжала. Все мои вещи были свалены на заднем сиденье, а рядом, на пассажирском, ехал, пристегнутый ремнем безопасности, мой настольный кактус.

Я двигалась на запад – проехала по узкому шоссе сквозь Скалистые горы, миновала пустую пыльную Неваду и ворвалась в зеленые вертикали Калифорнии. Я сгорала от нетерпения. Юго-Восточный Мичиган совершенно плоский, чуть ли не вогнутый, а здесь я наконец вступала в трехмерное пространство.

В Сан-Франциско меня ждали съемная квартира и кадровый специалист. Она поджидала меня на тротуаре возле кирпичного офиса «Дженерал Декстерити» – миниатюрная, ростом от силы футов пять, но рукопожатие у нее было крепче некуда. «Тебе тут понравится!»

Первая неделя прошла отлично. Вместе с дюжиной других свеженьких декстров (так нам предлагалось называть себя) я заполняла анкеты для страховки, скупала акции по льготным ценам и прослушивала экскурсии в историю компании. Мне показали первый прототип механической руки, мощной, с тремя узлами-шарнирами, ростом почти с меня, – она покоилась в нише прямо посреди столовой. Можно было крикнуть: «Рука, новая команда! Приветствие!» – и она принималась дружелюбно махать тебе.

Я разобралась в устройстве софта под названием «АрмОС», с которым мне предстояло работать, и познакомилась со своим менеджером Питером – он пожал мне руку даже крепче, чем кадровый специалист. Корпоративный риэлтор нашла мне квартиру на Кабрильо-стрит в Ричмонде; плата оказалась в четыре раза выше, чем ипотечный платеж в Мичигане. Она сунула ключи мне в руку и буркнула: «Места там немного, но ты все равно редко будешь там появляться».

Основатель «Дженерал Декстерити», на удивление молодой мужчина по имени Андрей, провел нашу группу по Таунсенд-стрит до Центра освоения задач (ЦОЗа), приземистого здания, в котором раньше располагалась крытая парковка. На бетонном полу все еще виднелись масляные пятна. Теперь вместо машин здесь по тридцать штук в ряд стояли механические руки разных моделей, некоторые по одной, другие парами – правая и левая рядышком. Все они были в пластиковой оболочке корпоративного голубого цвета, с приятными очертаниями и легким намеком на бицепсы.

Все руки шевелились одновременно – сгибались, хватали воздух, толкались и тянулись куда-то. Это должно было впечатлить нас: руки работают!

Андрей объяснил нам, что сейчас все эти движения управляются человеческим мозгом и осуществляются за счет человеческих мускулов. Повторение – враг творчества, сказал он. Повторение – удел роботов.

Мы должны были закончить работу.

А работы была хренова туча.

Мой недельный инструктаж закончился в пятницу вечером – мы выпили пива и сразились в пинг-понг с механическими руками (они, естественно, победили). А затем началась работа. Не в понедельник, а прямо на следующее утро – в субботу.

Меня как будто засосало – хлоп! – в трубу пневмопочты.

Программисты в «Дженерал Декстерити» были совсем не похожи на моих коллег в «Кроули» – расслабленных мужчин средних лет, которые больше всего на свете любили что-нибудь терпеливо разьяснять. Декстры были какие угодно, только не терпеливые. Многих выперли из колледжа: в школьные годы они очень спешили попасть сюда, а теперь хотели поскорее все доделать и разбогатеть. Они были все как один костлявые трезво мыслящие молодые люди, призраки в японских джинсах и кроссовках из лимитированной серии. Приходили на работу поздним утром, уходили после полуночи или даже спали в офисе.

Это было отвратительно, но я и сама несколько раз не устояла перед мягкими диванами корпоративных цветов. Иногда ночью я лежала на диване, пялилась в потолок – обнаженные трубы, радужные переплетения проводов, перегоняющих данные по всему офису, – и чувствовала где-то в животе узел, который мне было не развязать. Мне было нужно по-большому, я шла в туалет, садилась и сидела там, ничего не делая. Датчик движения вырубался, выключался свет. Иногда я сидела так довольно долго, пока у меня в голове не возникал кусок кода, и тогда я плелась обратно на свое место, чтобы набрать его.

Когда я работала в «Кроули Контрол Системс» в Саутфилде, Кларк Кроули делал неторопливый обход раз в месяц, и его посыл был таков: «Отличная работа, ребята, продолжайте в том же духе!» В «Дженерал Декстерити» в Сан-Франциско каждый вторник и четверг в бизнес-сводках мы получали сообщение от Андрея: «Мы намерены изменить условия человеческого труда, так что выкладываемся по максимуму».

Я уже начала задумываться, умею ли я выкладываться по максимуму. У всех моих коллег в Мичигане были семьи и хобби, к которым они относились очень серьезно. У здешних призраков не было ничего лишнего: это были человекообразные генераторы САПР и кода. Я попыталась было соперничать с ними, но меня заклинило. Мой внутренний движок не запускался.

В следующие месяцы я физически ощущала, как внутри меня убывает жизненно важный ресурс, но пыталась не обращать на это внимания. В конце концов, мои коллеги впахивают по три года без отпуска, а я сдулась спустя всего одно лето в Сан-Франциско? Я же вроде как новый член команды, свежая кровь.

Но моя кровь не была свежей. У меня истончились и поблекли волосы и болел живот.

В квартире на Кабрильо-стрит я существовала в основном в состоянии ступора: мозг не работал, воздуха не хватало. Родители были где-то далеко, я их видела только в окне видеочата. Друзей в Сан-Франциско у меня не было, за исключением пары декстеров, таких же измученных, как и я сама. Квартира была маленькая и темная, жутко дорогая, а Интернет медленный.

Двенадцать минут спустя после моего звонка приехал заказ из «Супа и Закваски на Клемент-стрит». Его привез симпатичный молодой парень, чье лицо наполовину скрывал мотоциклетный шлем цвета кетчупа. Из-под шлема доносилась еле слышная «тынц-тынц-тынц», парень дергал головой в такт.

– Привет, друг, – пророкотал он с сильным трудно опознаваемым акцентом.

Величайшие из нас – те, кто может назвать другом совершенно незнакомого человека, причем так, чтобы это прозвучало не как пустой звук, а тепло и искренне. Так, чтобы ты им поверила.

Я выудила из кармана наличку и, расплачиваясь, спросила:

– А что это вообще за еда?

Его лицо засияло, как неоновая вывеска. «Это мазгская еда! Надеюсь, тебе понравится, а если вдруг нет, ты звони, мой брат в следующий раз приготовит вкуснее». Он зашагал к мотоциклу, но на полпути повернулся и сказал: «Но тебе понравится». И повторил, перекрикивая рев мотора: «Тебе понравится!»

У себя в квартире, на совершенно голом кухонном столе, лишенном всяких следов готовки и человеческого присутствия вообще, я развернула сэндвич, открыла суп и проглотила первый двойной острый в своей жизни.

Если целебные свойства супа фо, который восстанавливает силы и лечит, делают из обычной куриной лапши помой (а так оно и есть), то этот острый суп удивил, как если бы я собиралась попробовать помой, а они оказались отличной куриной лапшой. Это была амброзия. Сэндвич оказался еще острее – тонко нарезанные овощи, огненно-красный соус – настоящий пожар между двумя виртуозно приготовленными тостами.

Вначале развязался узел у меня в животе, а затем и мозг вышел из ступора. Выдыхая, я нечаянно громко рыгнула и от неожиданности рассмеялась вслух, в одиночестве сидя на своей кухне.

Я приподняла одинокий магнит на холодильнике, уронив на пол глянцевого листа со скидочными купонами на пиццу и благоговейно прикрепила на его место меню «Супа и Закваски».

На следующий день я снова позвонила на Клемент-стрит, а потом еще раз. Дальше я пропустила один день, чтобы не впасть в зависимость, но на следующий день снова сделала заказ. Несмотря на то что еда была жутко острая, именно ее жаждал мой травмированный желудок.

В течение следующего месяца я постепенно узнала о ресторане следующее:

- Его держали два брата.
- Беорег (приятный голос, идеальный английский) готовил и отвечал на звонки.
- Чайман (приятное лицо, наушники, из которых вечно сочится бодрый бит) развозил еду на мотоцикле.
- Когда я пыталась надавить на Чаймана и разузнать побольше о «мазгской кухне», он только смеялся и повторял: «Ее же все знают!»
- Беорег и Чайман готовили свои острые супы и сэндвичи в Сан-Франциско всего год.
- У них не было помещения для ресторана: они готовили прямо у себя в квартире, местоположения которой не раскрывали.
- Чайман сказал: «Да все в порядке. Мы просто не регистрировались. Но все в порядке».
- К комбо (двойной острый) всегда давали дополнительный кусок хлеба, чтобы макать в суп.
- Хлеб этот был главным секретом их предприятия. Беорег сам его ежедневно пек.
- И хлеб этот был просто божественный.

Каждый вечер я звонила им, а потом ждала, пока Беорег освободится и сможет принять мой заказ. Он узнавал меня и говорил не просто «Подождете минуту?», а «Привет, Лоис! Прости, подождешь? Одну секунду, я быстро», потом звучала музыка на непонятном языке – грустная, но приятная, – которая уже начала мне нравиться, а потом голос Беорега вызволял меня из чистилища, и я наконец делала заказ – всегда один и тот же. Когда Чайман приезжал ко мне на своем мотоцикле, я тепло здоровалась с ним, оставляла щедрые чаевые, а потом несла еду к себе, чтобы съесть ее, не садясь, медленно, с благодарностью (глаза мои слезились от острого соуса и счастья).

Однажды в пятницу после особенно выматывающего рабочего дня, когда все мои коды ревью вернулись обратно, испещренные красным и с кучей злобных комментариев, а мой менеджер Питер робко поинтересовался моей скоростью рефакторинга («быть может, недостаточной»), я вернулась домой, полная тревоги о будущем, а раздражение и самобичевание боро-

лись в моей душе за право испортить мне вечер. Я позвонила Беорегу и с тяжелым вздохом заказала себе ужин. Его брат появился у моих дверей и привез с собой кое-что новое – сверток поменьше, чем обычно, а внутри – огненно-красная похлебка и целых два куска хлеба. «Секретное комбо», – прошептал он. Суп оказался настолько острым, что просто вышиб из меня тоску, и я отправилась спать совершенно чистой и свежей, как тарелка, которую ошпарили кипятком и хорошенько отскоблили.

Будет ли преувеличением сказать, что «Суп и Закваска на Клемент-стрит» спасли меня? Ночами, вместо того чтобы снова и снова пережевывать свои промахи и прислушиваться к урчанию и бурлению в животе, я простонапросто спала. Постепенно мой курс выровнялся. Я взяла балласт в виде острого супа и ароматного хлеба и, может быть, парочки новых друзей, ну или как бы друзей, не знаю.

А потом они уехали.

Однажды в сентябре в среду я набрала номер, и Беорег сказал: «Подождете минуту?» – как будто не узнал меня. А потом он оставил меня наедине с грустной-но-приятной музыкой очень надолго, и я уже заподозрила, что он забыл обо мне. Но он вернулся, вежливо принял мой заказ и сказал, что брат скоро его доставит. «Пока», – шепнул он перед тем, как повесить трубку. Раньше он никогда не прощался.

Чайман постучал в дверь. Его симпатичное лицо выражало уныние, наушников не было, и вечер сразу показался гнетуще тихим.

– Здравствуй, друг, – тихо сказал он. Пакет с моим комбо безвольно свисал у него из рук. Я прижала пакет к груди обеими руками, ощутила тепло супа.

– Что случилось?

– Мы уезжаем, – сказал он. – Ну, знаешь, визовые дела...

Это было неприемлемо.

– Мы не можем остаться. Я бы попытался, но Беорег говорит... Он не хочет всю жизнь прятаться. Хочет открыть настоящий ресторан, со столиками.

Чайман закатил глаза, словно само это желание – обслуживать посетителей в специальном помещении – было сумасбродством в духе Версаля.

– Мы будем скучать по тебе, – сказал он. – И я, и Беорег.

Пакет сморщился у меня в руках, да и в глазах защипало. Мне хотелось взвыть: «Не бросайте меня! Что же я теперь буду есть? Кому я буду звонить?» Но я выдавила из себя только: «Очень жалко, что вы уезжаете».

Он кивнул. Я тоже кивнула. Стоял август, и было очень холодно. Он сказал:

– Я должен тебе рассказать. У нас с Беорегом есть присказка. Когда он дает мне твой заказ – Чайман ткнул пальцем в пакет, который я держала в руках, – и говорит: «Это для Лоис, на Кабрильо-стрит», мы потом всегда хором добавляем: «Для едока номер один!»

Я не поняла, что это значит, но раньше мне никогда не доводилось быть номером один.

– Мы это от души. Потому что ты нам нравишься. Понимаешь?

Я понимала.

Уже оседлав мотоцикл, Чайман многозначительно поднял вверх указательный палец. Поверх шума мотора он крикнул мне: «Едок номер один!»

Стол любителей суспензии

Моя работа выглядела так: я по двенадцать часов в день просиживала в подвале перестроенной макаронной фабрики неподалеку от стадиона, где играют «Джайентс». Компьютер у меня был громоздкий, в нем все время громко жужжал вентилятор, охлаждающий мощные графические процессоры. На моем столе стояла пара мониторов, лежала клавиатура и планшет со стилусом. Мышки не было. Трюк с планшетом мне посоветовал один из доброжелательных коллег-программистов в «Кроули» как средство борьбы с туннельным синдромом. Призраки в «Дженерал Декстерити» относились к нему скептически. Они и представить не могли, что их тела могут их подвести.

«АрмОС» состоит из двух частей. Контроль – это код, диктующий, как должна двигаться рука. Контроль считывает сверхточные данные и сокращает механические мускулы. Код довольно компактный и постоянно оптимизируется: любое улучшение Контроля – более быстрое считывание данных, более сильный захват – распространяется на любые действия рук.

Вторая часть – Таск, код, диктующий цель движения, восхитительная смесь эвристики и хакинга. Если контроль занимается лишь одним – движением в пространстве, – то Таск охватывает тысячи задач.

Модуль под названием Сборка отвечает за баланс, чувство веса и работу со слоями материала. По соседству с ним располагается модуль Стекло – шпаргалка с кодом, где хранятся размеры десяти тысяч самых популярных в научном мире склянок и пробирок.

Помимо Таска и Контроля есть еще Интерфейс – модуль, позволяющий пользователям контролировать руки и обновлять их по вайфаю с помощью веб-приложения (все жалели ребят из Интерфейса: у них была чересчур простая работа).

Питера, моего менеджера, недавно повысили, теперь он возглавлял отдел Контроля. Я работала в блоке, отвечающем за проприоцепцию. По-моему, это очень красивое слово – про-при-о-цеп-ци-я! – как, собственно, и процесс, позволяющий организму оценивать свое положение или положение его частей в пространстве. Это необходимое умение, оно куда важнее любого из пяти чувств. Когда человек движется, он смотрит вперед, а не вниз, на свои ноги, потому что точно знает – они находятся там, где положено, и делают то, что нужно. И это круто!

Неожиданным следствием этой работы стало то, что я регулярно зависала, размахивая руками в воздухе, и пялилась на собственные запястья, пытаюсь понять, что и как в этот момент происходит. Я закрывала глаза, вытягивала руку, медленно поднимала ее и одновременно поворачивала. Что я чувствовала? Тяжесть своей руки, а еще... к ней примешивалось еще какое-то странное ощущение. Не прикосновение. Нечто другое. Проприоцепция!

Я частенько занималась этим – не только в исследовательских, но и в терапевтических целях, и вот однажды, открыв глаза, я увидела Питера: он стоял рядом и молча наблюдал за мной. Я взвизгнула.

Я наконец сходила в штатную клинику «Дженерал Декстерити» и там, между кабинетами стоматолога и массажистки, врач сообщил, что причина моей постоянной боли в желудке – стресс. Медсестра вынула из толстой стопки буклет. На обложке корпоративным голубым цветом было напечатано: «Меняя мир, не забывай и о себе».

Это Питер посоветовал мне перейти на жидкую пищу, которую предпочитали многие программисты, в том числе он сам. Она легче усваивалась, это было важно в условиях постоянного стресса.

– Попробуй Суспензию, – сказал он. – Отличная вещь.

Суспензия оказалась питательным гелем, который производила одноименная компания. Ее офис был всего в паре кварталов от нашего. Суспензия, по консистенции как густой молоч-

ный коктейль, была расфасована в блестящие зеленые тетрапаки. Она содержала все необходимые вещества, была богата пробиотиками, и от нее веяло безысходностью антиутопий.

Я оплатила пробный месяц, воспользовавшись скидочным купоном от Питера. Мне привезли Суспензию прямо в офис. Когда я пришла на склад забрать заказ, там обнаружился гигантский зеленый тетрапаковый зиккурат, сложенный на паллете. Я была не одинока. Суспензия оказалась на вкус как обожженный миндаль и действительно усваивалась легче, чем еда из столовой. Кроме того, она спасла меня от бесконечных метаний между салатом и паэльей.

Был и еще один бонус: социализация. Теперь в обеденное время я сидела в том углу столовой, где значительная часть моих коллег-декстров собиралась и потягивала серый питательный гель. Группа людей за моим столом стала моим первым шатким мостиком в мир рабочей дружды. Питер был нашим вождем. Как выяснилось, Суспензия спонсировала его: ему продлевали самую дорогую подписку бесплатно, пока ему удавалось удерживаться в пятерке лучших из своей возрастной группы в разных спортивных соревнованиях (десятикилометровые забеги, триатлон, метание бревна), где он всегда появлялся в зеленой форме с эмблемой Суспензии. Он был подписан на самый новый, ультрасовременный состав и пил его три раза в день семь дней в неделю, несмотря на периодически проявляющиеся побочные эффекты.

Остальные в нашей группе пили Суспензию пару-тройку раз в неделю, а в другие дни юркали в столовскую очередь, чтобы под скорбным взглядом Кейт, шеф-повара, выбрать лучший кусок жареной курицы.

Кроме Питера, к нашей группе принадлежали Гарретт, бледный, вечно напряженный программист, который занимался интернационализацией; Беджамин из безопасности – его обязанностью было обеспечивать защиту от хакинга механических рук; Антон, ассистент отдела продаж, неизменно с полудохлой блютуз-гарнитурой в ухе; и Арджун, бойкий дизайнер интерфейсов, тоже родом из Мичигана, – именно он был первым из декстров, кого я отважилась назвать своим другом. Помимо встреч за Суспензией мы с Арджуном иногда после работы, в десять вечера, заходили в бар чуть подальше по Таунсенд-стрит – выпить пива с картошкой фри. Питер этого не одобрял.

Во время одной из пауз за нашим столом (а пауз было много: мы были те еще задроты) я рассказала товарищам по потреблению Суспензии грустную новость о «Супе и Закваске на Клемент-стрит».

– Я не ем хлеба, – быстро сказал Питер.

– У тебя же от этой еды живот болел? – сказал Гарретт.

Но это было не так.

– Суп был очень острый, но какой-то... сбалансированный. И мне очень нравились ребята, которые там работают.

У меня свело челюсти, и я поняла, что выказала слишком много эмоций для этой компании.

– Так что теперь на ужин опять Суспензия, – сказала я и звучно отхлебнула из пакета.

В тот день я не могла заниматься ни проприоцепцией, ни «АрмОС», так что отправилась в ЦОЗ. Там на верстаках стояло множество рук в разных позах: одна держала несколько пробирок, как в лаборатории; другая – разобранный на части телефон, как на заводе; третья – открытую картонную коробку, как на складе, и т. д. и т. п. В руках были дрели, пылесосы, кое-где стояли просто голые многозвенные кисти. Тренировочный ярус шелкал, жужжал, повизгивал и хлопал, а надо всем этим периодически кто-то чертыхался.

Возле каждого верстака стоял инструктор, который сгибал и разгибал руку, демонстрируя последовательность действий: поднять и потрясти пробирку, взять и вставить в нужное место деталь телефона, закрыть и заклеить коробку (этим занимались сразу две руки под поскрипывание скотча).

Инструкторам хорошо платили, но у них был лишь временный контракт. Каждый лабораторный техник, рабочий фабрики или специалист по логистике должен был обучить одну руку безукоризненной последовательности действий в разных ситуациях, в том числе неблагоприятных. Когда рука обучалась правильному алгоритму, ее включали в «АрмОС», и в этот момент все руки в мире, произведенные «Дженерал Декстерити», научались выполнять эту задачу.

Не все инструкторы находились в этом здании. Помимо встроенных умений «АрмОС», можно было докупить дополнительные функции – некоторые гораздо более специфические, чем мы могли вообразить. Как засеивать чашку Петри конкретной бактерией? Как вставить в реактор топливный стержень? Как сшить футбольный мяч? Над некоторыми из этих задач работали целые группы исследователей. У ребят с ядерным реактором было всего трое клиентов, но очень богатых.

Я помедлила, наблюдая за руками. Я видела в их движениях результаты своей работы. При повороте сразу в двух измерениях их движения стали мягче, чем были несколько месяцев назад. Ради этого я провела кучу времени, пялясь в таблицы результатов ПКД-2891.

Одна рука под руководством плотного бородатого тренера оказалась один на один с муляжом кухонного стола, на котором стоял только миксер и упаковка яиц. Бедняга! Мне стало ее жаль.

Рука достала из упаковки яйцо, поднесла его к миске, слегка ударила о бортик. В первый раз совсем слабо, во второй – сильнее, но все равно недостаточно, в третий раз – гораздо сильнее, чем надо. Скорлупа разлетелась, желток оранжевыми лентами заструился между пальцев, а затем по стенкам миски и по столу.

Я порадовалась, что работаю не в Отделе Силы. Даже спустя столько лет работы «АрмОС» все еще не умел вычислять нужный уровень силы для простых действий. Мы научились всему, чему только можно, а яйца разбивать не научились.

В тот день я вышла с работы раньше, чем обычно: на улице еще светило солнце. Я предварительно проделала кое-какие офисные трюки: оставила компьютер включенным, словно в разгар работы, художественно разложила на спинке кресла свою кофту, чтобы все видели, что я не ушла – ни в коем случае, – а просто вышла на встречу или поплакать в ванной. Обычное дело.

На самом деле я поехала домой. В груди будто узел завязался, и вначале я подумала, что это, возможно, проблемы с сердцем, но пока добралась до парковки на Кабрильо-стрит, поняла, что мне просто грустно.

Закваска с Клемент-стрит

Я оплакивала свою утрату, потягивая Суспензию, и подгружая какой-то мрачный сериал со своим тормозным Интернетом, когда кто-то постучал в дверь – легко и уверенно. Этот стук был мне знаком.

Это был Чайман, впервые без шлема. У него оказались светлые песочные волосы.

– Едок номер один! – крикнул он.

Позади него на ступеньках стоял еще один мужчина, тоже с приятным лицом и песочными волосами, но более смуглый и покрупнее.

Чайман обернулся к нему.

– Беорег, не стесняйся. Иди сюда.

Этот голос по телефону! Беорег, повар, мастер комбо, создатель моего уюта. Я чуть ему не поклонилась.

– Мы сейчас уезжаем, – сказал Чайман. За ними было припарковано шоколадного цвета такси. – Но Бео придумал сделать тебе подарок.

– Спасибо, – сказала я.

Беорег улыбнулся, но взгляд его был устремлен куда-то нам под ноги. Он передал мне нечто, завернутое в грубое кухонное полотенце. Это был глиняный горшок размером с большую банку арахисового масла, темно-зеленый, с такой же крышкой, покрытой блестящей глазурью.

– Что это?

Выглядела эта штука как урна с прахом предков, и мне совершенно не улыбалось стать его обладательницей.

– Это наша культура, – мягко сказал Беорег.

Нет, я решительно не...

– В смысле, закваска, – поправился Беорег. – Ну, знаешь, чтобы печь хлеб. Я принес ее, чтобы ты могла сама печь хлеб.

Я понятия не имела, что делать с закваской.

Чайман заметил мое смятение.

– Бео тебе все покажет, – сказал он и вытянул шею, чтобы заглянуть в мою квартиру. – У тебя есть кухня?

Кухня у меня была, и мы вошли в квартиру.

– Очень чисто, – сказал Беорег. У него был безупречный английский, и говорил он быстро, как герой телешоу на BBC – не исторической драмы, а какого-нибудь современного.

– Я никогда в жизни не готовила, – призналась я.

– Потому что ты едок номер один! – воскликнул Чайман. Он радостно указал на их меню, которое все еще висело на холодильнике.

– У тебя есть мука? – спросил Беорег.

Я чуть не рассмеялась.

– Нет. У меня вообще ничего нет, правда. Я не готовлю.

Он резко кивнул.

– Ничего страшного, я дам тебе все, что нужно, – и быстро вышел за дверь.

Чайман уже без спросу открыл холодильник и шарил по полкам. Он вытащил глянцевого пакет Суспензии и посмотрел на него как на дохлую мышь.

Беорег вернулся через пару минут, таща огромный деревянный чемодан, потертый и поцарапанный, словно из другой эпохи. Он открыл застежку и откинул крышку. Внутри были свалены грудой кухонные принадлежности.

Маленькие хорошенькие горшочки, широкие плоские сковородки, толстая связка деревянных ложек со стальными черенками, миски для миксера, аккуратно сложенные одна в другую и проложенные бумагой, дымчатые стеклянные сосуды с крохотными инопланетянами внутри (возможно, это были соленья) и яркие коробочки с надписями на арабском, иврите и незнакомых мне языках. Крохотные баночки с красным и желтым порошком – наверняка это были ингредиенты «секретного комбо». К торцу сундука изнутри была пристегнута кухонная доска, на ней виднелось множество порезов и щербинок, свидетельств активной работы кухонного ножа.

Беорег спросил:

– Ты знаешь, как делают хлеб?

– Конечно, – сказала я. – В общих чертах.

Я знала, что для хлеба нужна мука.

– Нет, вообще-то нет.

Я была едок, а не пекарь.

– Есть живой организм, культура. Кажется, в Америке это обычно называют «закваска». Берешь ее, смешиваешь с мукой, добавляешь воду и соль, и культура производит газ, от которого тесто поднимается и приобретает определенный вкус.

Беорег стоял рядом, держа в руке инструменты.

– У тебя были когда-нибудь домашние животные?

Я уныло покачала головой. Я умела заботиться только о себе, да и то так себе, вот разве что...

– А растения?

– Да! – сказала я. – У меня был кактус.

– Отлично! Эта культура – закваска, прости – это примерно то же самое. Она тоже живая.

Беорег приподнял крышку.

– Видишь?

Оно совершенно не выглядело живым. По правде говоря, скорее наоборот, оно выглядело врагом всего живого. На месте всего живого я бы переходила на другую сторону улицы, увидев эту субстанцию.

– Понюхай, – скомандовал он, и наклонил горшок ко мне. – Чувствуешь?

Я вдохнула совсем чуть-чуть, пару-тройку молекул, не больше, и попыталась уйти от вопроса.

– А чем должно пахнуть?

– Чуть-чуть похоже на банан. Очень приятный запах.

Я принялась еще раз, опять ничего не почувствовала, но закивала.

– Да, правда, приятно пахнет.

Обычно я использовала эту тактику на винных дегустациях.

Беорег просиял.

– Только ее надо кормить, ладно? Чтобы она не умерла. Я тебе покажу как.

Он выложил все на стол. Приземистый пакет муки с аккуратно подвернутым и зажатым прищепкой краем.

– Цельнозерновая мука, – сказал он. – Обязательно цельнозерновая.

Затем на столе появились маленькая мисочка и чашка с длинной ручкой.

– Отмерь двадцать граммов – это вот столько.

Он погрузил чашку в пакет, стряхнул излишки пальцем.

– Видишь?

Он высыпал муку в миску, потом налил в чашку столько же воды из-под крана.

– Столько же.

Беорег взял последний из инструментов, короткую деревянную ложку, и принялся мешать.

Чайман рылся в сундуке. Наконец он выпрямился, держа в руке коробку с диском.

– А еще ты должна поставить мазгскую музыку, – заявил он.

Я вытащила свой громоздкий ноутбук из «Дженерал Декстерити» и зашарила по торцу в поисках кнопки. Я никогда раньше не слушала на нем диски. В коробочке, которую дал мне Чайман, оказался белый диск, подписанный тем же загадочным шрифтом, который я видела у них в меню. Я вставила диск. Ноут занял и защелкал, прочищая горло, а потом из его слабеньких колонок полился звук. Это была та самая песня, которая играла в телефоне, когда Беорег просил меня подождать, – грустная неповторимая песня на непонятном языке – на мазгском. Беорег и Чайман стали двигаться медленнее, в одном темпе. Поза Чаймана стала более расслабленной, взгляд Беорега смягчился.

– Это ее еда, видишь? – Беорег продемонстрировал мне, как вода и мука смешались в пасту неопределенного цвета. – Ее надо кормить каждый день. Один день можешь пропустить, ничего страшного, но не больше.

Эта затея все больше и больше смахивала на обязательство.

Беорег впервые посмотрел мне в глаза, его взгляд оказался неожиданно ищущим.

– Ты ее сбережешь?

Надо было мне тогда сдать назад. Надо было поблагодарить братьев еще раз за все их комбо (двойные острые) и проводить до такси, но вместо этого я сказала:

– Ну конечно.

Беорег снова просил.

– Хорошо. И ты можешь с ней печь. Это очень приятно. Это настоящее счастье.

Его глаза блестели. Он протянул мне миску с пастой.

– Давай, покорми ее в первый раз.

Я зачерпнула ложкой немного пасты, подержала ее несколько мгновений над горшком, потом плюхнула туда.

– Перемешать?

– Да, смесь должна стать однородной.

Светлая паста виднелась на темном фоне закваски как мраморные прожилки, но постепенно все смешалось, и содержимое горшка приобрело неопределенно-серый цвет. Я все мешала и мешала, пока Беорег не сказал:

– Достаточно.

Он взял ложку, быстро сполоснул ее под краном и аккуратно положил возле чашки с длинной ручкой.

– Это все я оставляю тебе.

Он накрыл горшок крышкой с нежностью отца, который подтыкает ребенку одеяло.

Мне стало интересно, что еще хранится у него в сундуке.

– А что с супом? Его я тоже смогу готовить?

Беорег смутился.

– Это посложнее, но я могу написать тебе рецепт. Вот.

Он взял ручку, прицепленную к холодильнику, и написал на обороте меню свою почту – все тем же темным уверенным шрифтом.

– Напиши мне.

Они торопливо вышли из моей квартиры и сели в такси, продолжая махать мне и после того, как дверца с шумом захлопнулась. Машина унеслась в ночь, поскрипывая шинами, увозя их в аэропорт, на автовокзал, а может, и к какому-нибудь далекому затерянному причалу, где их ждала лодка.

А в квартире все играла музыка, нежная и грустная.

Спартанские палочки

Давайте я проясню свои отношения с готовкой.

Когда я была маленькой, в моей семье не готовили ничего особенного. Я помню гамбургеры из «Макдоналдса» и жареную полуфабрикатную курицу, меню у Дэнни (мы знали его наизусть, вдоль и поперек), ведерки попкорна в кино и такие же ведерки попкорна на ужин.

У нас не было ни семейных рецептов, ни гастрономических традиций, ни секретов, передающихся из поколения в поколение. В истории нашей семьи было много драм и переездов, наша ветвь прерывалась не раз и не два, как в жутких описаниях криминальной хроники: перелом руки в шести местах. Когда моя семья наконец собралась вновь, еда осталась за бортом.

Но было одно исключение: бабушка Лоис, в честь которой меня и назвали. Как и моя мама, она не снисходила до готовки, но периодически пекла хлеб. И не просто хлеб, а хлеб по рецепту из чикагской тюрьмы! Это была жутко жесткая и плотная буханка, очень сытная. Бабушка научилась ее печь, когда работала в пекарне, обслуживавшей исправительную колонию в Иллинойсе. У нас в семье была такая шутка: взять буханку, положить ее в коробку и красиво упаковать, чтобы было похоже на хорошенький свитер или игровую приставку – жестокий рождественский сюрприз. Сама бабушка Лоис, по-видимому, искренне любила тюремный хлеб – она обычно отрезала себе тонкие ломтики и поджаривала, а все остальные налегали на хлеб из ближайшей булочной.

В школьной столовой давали бизнес-ланчи, одно из блюд на выбор менялось каждый день, но я, конечно, никогда его не брала. Я предпочитала картошку фри, и снова картошку, и снова, и снова. Она так божественно хрустела, фастфудная картошка ей и в подметки не годилась! Я ела ее с солью, ломтик за ломтиком. Это была больше, чем еда, это была социальная валюта – она была нужна для свиданий и примирений. Четыре года я ела исключительно картошку фри. Организм подростка – настоящее чудо! Как ему удавалось извлечь из горелого крахмала достаточное количество витаминов и минералов, чтобы я нормально функционировала, да еще и росла – причем доросла до шести футов! – да еще отравила грудь и попу? Я питалась чудовищно, теперь я это понимаю и преклоняюсь перед своим организмом.

В колледже я не сразу осознала, что этот период закончился. Летом перед поступлением книга, рекомендованная всем будущим первокурсникам, обратила меня в вегетарианство, а это означало, что я больше никогда не чувствовала себя сытой. Вооружившись распечаткой со своим меню на каждый день, я поглощала невероятное количество еды, примерно равное девяти нормальным приемам пищи, сплошь нечто коричневое и хрустящее. Возможно, вы думаете, что вегетарианцы едят овощи. Я вас разочарую: на моем подносе никогда не появлялось ни листочка зелени.

Я, раб компьютерных наук, сидела у себя и продиралась сквозь подборки задач, поглощая пиццу и нечто под названием «Спартанские палочки» – название было как-то связано с символом школы, но сейчас мне кажется, что спартанскими они были совсем не поэтому. «Спартанские палочки» представляли собой ту же пиццу, но без томатного соуса, отсутствие которого компенсировалось избытком и даже переизбытком сыра и острым гранулированным чесноком, оставлявшим ощущение злого химического ожога.

Так прошло еще четыре года. К концу этого периода я напоминала пухлую карикатуру на саму себя. На старших курсах я наконец осознала, что что-то идет не так: подростковые механизмы перестали работать, и мое несчастное тело, измученное нечеловеческим режимом питания, отращивало себе новые части из соли и кукурузного сиропа. Я попыталась заняться своим питанием, но мой подход был странным и заведомо провальным. Я перестала заказывать пиццу и стала закупать хумус огромными банками и килограммами есть молодую морковь.

Потом, уже в Саутфилде, мне каким-то образом удалось все наладить. До того, как стать едоком номер один, я была завсегдатаем салат-бара «Хоул Фудс». В моих салатах обычно преобладали крутоны.

В Сан-Франциско я переключилась на Суспензию, и теперь мой холодильник выглядел кадром из научно-фантастического кино: ровные ряды глянцевых пакетов, пополняемые каждые две недели.

В общем, это я к чему: я ни разу в жизни не пекла хлеб.

Клуб Лоис

Я взбиралась на холм за больницей, чтобы попасть на собрание Клуба Лоис.

Бывают вообще клубы у носителей других имен? У Рейчел точно нет. Может, у Персефон есть? Короче, у нас, у Лоис, есть свой клуб. Seriously! У него несколько филиалов по всей стране.

Моя бабушка Лоис Ламотт была членом самого первого Клуба Лоис, в Милуоки. Потом она переехала в Детройт, поближе к дочери и внучке-тезке, там встретила в очереди в магазине еще одну Лоис, и вместе они основали детройтское отделение клуба. Они даже поместили объявление в газете! Я посетила одну из первых встреч клуба, и у меня до сих пор хранится отсканированная фотография: шесть седовласых женщин по имени Лоис склонились над запеленутым, как буррито, младенцем – тоже по имени Лоис. На лицах женщин застыло умиление, а вот буррито рыдает.

Единственное мое настоящее воспоминание о Клубе Лоис относится ко времени, когда мне было лет семь или восемь. Я помню сухой цветочный запах дома у чьей-то бабушки и дикий хохот – по крайней мере, на мой тогдашний взгляд: я была стеснительным ребенком. Я ретировалась в соседнюю комнату и стала играть в приставку. Еще одна Лоис – в упор не помню какая – увязалась за мной и минут десять стояла у меня за спиной и молча глядела в мерцающий экран.

Бабушка умерла, когда мне было десять, и все мои подростковые годы мама периодически ненавязчиво интересовалась, не думала ли я сходить на встречу клуба. Я не думала. Без бабушки Лоис это было просто немыслимо. Да и, по правде говоря, я не знаю, долго ли существовало детройтское отделение после ее смерти.

Поэтому, приехав в Калифорнию, я не то чтобы тут же кинулась искать Клуб Лоис. Это не было ни первой моей мыслью, ни второй, ни триста двадцать пятой. Это мама прислала мне ссылку. «Я тут на днях вспомнила про бабушкин клуб, – писала она, – и смотри, что нашла!» Это была ссылка на сайт клуба, где сообщалось о существовании филиала в Сан-Франциско...

Возможно, я бы не так рвалась познакомиться с остальными Лоис, если бы не проводила дни напролет в компании циничных призраков в «Дженерал Декстерити». По сравнению с этим потусоваться с горсткой одноименных пожилых леди показалось мне чудесной перспективой.

Встреча проходила в доме с темной черепичной крышей в довольно труднодоступном районе, куда надо было забираться по укромной лестнице, поднимавшейся от Парнассусавеню. Я прогулялась по Фарнсуорт-лэйн мимо Вудленд-Корт до тупика, упиравшегося в эвкалиптовые заросли на вершине холма.

На двери висела бумажка с надписью от руки: «Добро пожаловать, Лоис!»

Я улыбнулась. Тот, кто это написал, наверняка был очень доволен собой, и не без причины.

Дом был большой и хорошо обжитой, все полки и поверхности были заставлены и заважены книгами, коробками, фотографиями в рамках, старыми открытками, составленными в маленькие палаточные городки. Если мою голую квартирку поставить на один конец координатной оси, этот дом совершенно точно оказался бы на противоположном конце. Эта Лоис небось жила тут уже лет пятьдесят.

Все Лоис сидели в гостиной, совмещенной с кухней, восемь из них – вокруг длинного стола у большого окна с панорамным видом на западную часть города – парк «Золотые ворота», подальше – мой район и размытая серая полоса океана надо всем этим. Поседевшие с возрастом волосы женщин сияли в вечернем свете.

Если вы когда-нибудь захотите понять разницу между Детройтом и Заливом Сан-Франциско, просто сравните их Клубы Лоис.

Лоис-хозяйка, которую я для себя назвала Лоис с Вудленд-Корт, владела домом с 1972 года, то есть невероятно долго. Когда-то давно она открыла сырную лавку у подножия холма, и с тех пор ее вкусы не сильно изменились: ни на одном дружеском собрании я не ела настолько вонючего сыра! Вместе со мной его грызли (с разной степенью энтузиазма):

– Лоис из «Компака»: в золотые годы компании она руководила отделом маркетинга. Ее руки от запястья до локтя были унизаны массивными золотыми браслетами. Она была похожа на королеву валькирий амазонок.

– Лоис-Училка, она вела антропологию в Университете Сан-Франциско. Она показала на шпили церкви Святого Игнатия и сказала: «Я уже тридцать лет поднимаюсь на этот холм». Она была поджарая, как горная коза.

– Лоис Безупречная: она была невероятно стильная – настолько, что люди на улицах наверняка останавливались на нее посмотреть. Она невозмутимо носила брюки-галифе и чернильного цвета джинсовку, за которую любой из циничных призраков не задумываясь убил бы. Буквально убил бы ее на улице. «Только не ходите в этом мимо стадиона», – предупредила я ее.

– Старая Лоис. Она заслуживала клички поприятнее, но что ж поделаешь: она была правда старая, за девяносто. Казалось, она уже не очень соображала и ушла в себя, но глаза у нее были ясные, и когда я вошла в гостиную и представилась, она радостно возопила: «А я и не знала, что Лоис до сих пор выпускают!»

Компания была занятная и оживленная, Лоис явно хорошо между собой ладили: они собирались так уже два десятка лет. Я сидела, слушала их, улыбалась и отлично себя чувствовала, хотя потом, уже спускаясь с холма, я запереживала, что слишком мало говорила и показалась им скучной. У остальных Лоис были свои убеждения, они спорили и кричали друг на друга.

Они напомнили мне о бабушке Лоис, и я подумала о чикагской тюремной буханке: какая она была чудовищно жесткая. Единственная кулинарная традиция нашей семьи, и такая жуткая!

Но бабушка все время ее пекла.

Я шла по парку «Золотые ворота», и вдруг меня осенило: я ничего не знала о бабушкиной жизни! Я и бабушку-то знала плохо. Я глубоко вдохнула. Она переехала из Висконсина в Мичиган, а до этого жила в Чикаго и выступала с труппой экспериментального театра, ютилась в крошечной квартирке с еще тремя женщинами и не просто пекла этот жуткий хлеб, но и приносила его домой: он был бесплатный и довольно сытный. Когда она пекла этот хлеб позже, он наверняка напоминал ей о других местах и других временах. Четыре женщины спят на двухэтажных кроватях. Вечерние спектакли. Малиновые парики.

А я двенадцать часов в день сижу за компьютером и питаюсь Суспензией.

Я хорошо училась в колледже, легко и быстро нашла работу, рано купила дом, и поэтому считала, что семья может мной гордиться. Но вдруг меня как молнией ударило: какая у меня пустая квартира. Какая у меня пустая жизнь! Если бы бабушка Лоис приехала ко мне в гости – и тут вдруг я впервые почувствовала, как хочу этого, чтобы ко мне приехала бабушка Лоис, одна, живая, – так вот, если бы она приехала и посмотрела, как я живу, она бы не стала мною гордиться. Она бы загрустила и, возможно, немного забеспокоилась бы.

Мне нужна была более интересная жизнь.

Я могла бы для начала чему-нибудь научиться.

Я могла бы для начала разобраться с закваской.

Иисус Христос в английском маффине

Я сходила в пестрый книжный на Клемент-стрит и купила подержанную книгу под названием «Душа закваски». Автора звали Эверетт Брум, он был пекарь, и на обложке его руки, темные и немного глянцевые, баюкали буханку хлеба, которая тоже поблескивала.

Введение было аж на двадцать две страницы. Это был целый пекарский роман воспитания, он охватывал юность автора в Сакраменто, посещения дедушкиной булочной, крах его карьеры как скейтбордиста, увлечение наркотиком домашнего приготовления и, наконец, выпекание хлеба в лачуге у моря и преображение, настигшее там автора. Еще там были черно-белые фотографии: молодой человек с густой черной бородой и настолько ясным херувимским лицом, что борода кажется приклеенной. Целый разворот: Эверетт Брум стоит, прислонившись к самодельной кирпичной печи типа в деревенском стиле (хотя про стиль тут можно было говорить лишь с большой натяжкой). Она казалась просто горой валунов. На заднем плане маячили разнообразные атрибуты богемной жизни: гитара, сёрф, книга с надписью «КАМЮ» на корешке.

На фото, по его собственным словам, Эверетт Брум обучался готовить «без сухих дрожжей, без высушки, без мертвечины». Ну конечно, кто же захочет хлеб с мертвечиной. Вместо дрожжей Брум пел оду закваске: «...Влажная, живая, хрупкая, чувственная. Запах жизни. Я ощущал его у моря, в лесу, собирая грибы, в объятиях Лусии, моей тогдашней возлюбленной. И в моей закваске».

Спустя двадцать две страницы битвы трусости со смертью, туманов, окутывавших его печь, словно балахоны, хрупких ключиц Лусии и т. д. и т. п. Брум, наконец, все осознал. С фотографии на меня смотрел совсем молодой мужчина с пугающе широкой маниакальной ухмылкой, держа в воздухе, как трофей, буханку хлеба. Она была огромная, шириной с его грудную клетку, и выглядела, по правде говоря, просто великолепно.

Он переехал в Сан-Франциско, открыл «Булочную Брума» – у них уже целых три точки – и написал эту книгу. Он сбрил бороду, продал хижину и купил дом в богатом районе Ной Вэлли, женился на начальнике производства по имени Оливия. Теперь у них двое детей.

Вступление закончилось, и Брум перешел к сути дела.

Чтобы испечь квасной хлеб в первую очередь нужна закваска – она не совсем живая, но растет. Это колония организмов, которая состоит из дрожжей (это грибы) и лактобактерий. Закваска питается мукой (сахаром, который в ней содержится) и выделяет кислоту, которая придает хлебу вкус, и углекислый газ – он попадает в тягучее тесто, и хлеб получается воздушным, пористым, образуется так называемый мякиш с его дырочками и пустотами.

В первой главе Брум описывал, как приготовить закваску – это занимало около недели или больше. У меня-то закваска уже была, так что эту часть я пролистала.

Брум сожалел, что нам, его читателям, придется выпекать свой хлеб не на берегу моря, не в печи из грубого кирпича и без любовницы-аргентинки рядом. И все же, полагал он, мы тоже можем достичь определенного успеха, и вот что нам для этого понадобится:

- кухонные весы, чтобы взвешивать ингредиенты;
- скребок для разделки теста;
- нож для хлеба – чтобы делать надрезы (в идеале – с нашим фирменным знаком, совпадающим с татуировкой на запястье);
- камень для выпечки, который будет поглощать и опускать тепло, жалкое подобие брумовой кирпичной печи (хотя он, конечно, вынужден отметить, что никакие замены тут невозможны, и что, по правде говоря, ему нас жаль).

Я открыла компьютер, набрала адрес недорогого интернет-магазина и вбила в строку поиска название весов – ту самую модель, которую советовал Брум. Сайт тут же сообщил, что «пользователи, которые приобрели этот товар, также интересовались...», и выяснилось, что они интересовались тем самым скребком, хлебным ножом и камнем для выпечки. А также мукой «Король Артур» и солью «Кристал Даймонд», которые тоже рекомендовал Эверетт Брум. И наконец, книгой Брума.

Интернет: убедись, что ты вовсе не такой особенный, как тебе казалось.

Через два дня мне домой привезли утварь и ингредиенты. А еще курьер привезла фартук, который я заказала в другом магазине, с упором на ручную работу. Фартук был квадратный, из плотной джинсы – такой мог бы носить кузнец.

Это был мой первый фартук, и я была в восторге.

Я разложила инструменты, надела фартук. Все было на своих местах, и я была готова выпекать красивые глянцевиные буханки, как та, что была у Брума в руках на обложке.

Брум давал подробные инструкции. Обожаю их. Вся моя работа – это детальные инструкции. Очень четкие указания, расставленные в правильном порядке. На меня снизошло высшее спокойствие.

Я смешала ингредиенты, и тут начался полный хаос.

На фотографии в книге был аккуратный красиво уложенный шмат теста, а у меня вышла какая-то уродливая перекошенная масса.

В книге Эверетт Брум чистыми пальцами изящно касался теста, а мои руки превратились в варежки из противного липкого месива. Я стала махать руками над раковиной, надеясь таким образом избавиться от излишков теста.

В книге буханка лежала на красивом столе, а рядом в порядке лежали все инструменты. Я посмотрела на тесный замызганный стол в мерзкой жиже. Тесто было в раковине, на полу. Я словно оказалась на месте убийства, совершенного каким-то неаккуратным маньяком-глютеноненавистником.

С каждым шагом реальность все меньше походила на идеальную картинку из книги, и в конце концов я просто перестала следовать инструкциям Брума и стала делать что могла, стремясь лишь к одному – чтобы тесто лепилось и держалось одним комом. Поначалу оно было слишком жидкое, так что я добавила муки, потом слишком сухое, так что я добавила воды, и оно снова захлюпало, а потом еще муки – и оно все росло и росло, и похлупывало.

Тесто начинало меня злить. Оно явно было против меня.

Согласно указаниям Брума, сейчас пора было оставить тесто в покое и дать закваске сделать свою работу – тесто должно было подняться. Я с удовольствием последовала инструкции. Я помыла руки, сняла фартук, поставила разогреваться духовку и развалилась в гостиной с бутылкой пива «Анкор Стим». Я достала ноутбук и поставила диск от Чаймана. Я знала все песни: я все их слышала, пока ждала ответа Беорега, каждый вечер.

Когда зазвонил таймер, оказалось, что тесто и правда увеличилось в объеме и еще как-то затвердело: его поверхность по-прежнему была мягкой, но уже не хлюпала. Она лоснилась. Я быстро подвернула тесто, открыла духовку (она была очень горячая – так и надо? Температура правда должна быть настолько высокой?) и плюхнула его на камень для выпечки. Я задвинула решетку внутрь и захлопнула дверцу, как тюремщик захлопывает дверь камеры за заключенным – чудовищно порочным и положительно неисправимым, обрекая его на вечное одиночество.

Я включила таймер, открыла еще одну бутылку и снова поставила диск Чаймана. На нем было семь песен, каждая почти по десять минут. Вся мазгская музыка звучала а капелла – густая гроздь голосов. Их язык звучал как славянский, но с частыми резкими паузами-всхлипами, со скользящими переходами от ноты к ноте, уводящими звук в какое-то другое далекое измерение.

Интересно, братья уже доехали? Я подумала, не написать ли Беорегу, но не знала что. Наши отношения были ограничены их меню. Если не «комбо, пожалуйста», то что же?

Спустя сорок минут, четыре песни и три пива прозвонил таймер. Я открыла дверцу духовки и выдвинула решетку, чтобы оценить ущерб.

Как ни удивительно, злорадный хлеб выглядел круглым и бодреньким, корку расщелили глубокие трещины. Конечно, он был не такой идеальный, глянцевый и фотогеничный, как хлеб с обложки, но, по правде говоря, он был... неплох.

В ожесточении мяса тесто, я пропустила один из шагов – тот, где Брум предписывает вырезать на хлебе фирменный знак своей пекарни – какое-нибудь изображение, которое ты сам выберешь (знаком самого Брума было сердце, перечеркнутое буквой Х; потом оно стало знаком булочной Брума и в этом качестве его частенько можно было увидеть в Сан-Франциско на футболках и авоськах). Я не пометила свое хлипкое творение, но завитки и трещины на хлебной корке сложились во вполне определенный рисунок. Не заметить его было невозможно. У моего хлеба было лицо.

Это, конечно, был обман зрения: Иисус Христос на буханке хлеба. Это называется парейдолия, когда лица повсюду чудятся. И все же я не могла сопротивляться этой иллюзии. Лицо было вытянутое и перекошенное, с широко распахнутыми глазами и открытым ртом, будто с картины Мунка. Из трещин получились морщины у него на лбу и вокруг открытого рта.

Я надела рукавицы и достала буханку, почти ожидая, что лицо вздохнет с облегчением, но его выражение не изменилось, потому что это, естественно, было не лицо, а просто хрустящая корка. Я положила хлеб на стол, вытащила телефон и сфотографировала его. Я уже собиралась послать фотографию Арджуну, но что-то меня остановило. Боль на лицемираже. Это не было забавным, это раздражало. Я удалила фотографию.

Брум в своей книге рекомендовал подождать, дать хлебу остыть, чтобы белки в нем связались, но я была голодная и не хотела сидеть и пялиться на эту рожу. Я взяла хлебный нож (которым интересовались покупатели, купившие книгу) и разрежала буханку посередине. Иллюзия рассеялась, как облачная фигура с дуновением ветра. Я посмотрела на разрез и на крошки и хихикнула. Мой хлеб не был похож на картинки из книги, он не так хорошо поднялся, и пузырьки внутри него были не такие кружевные, и все же он был... не так уж плох!

Я сделала еще один надрез, отломил большой кусок и стала дуть на него, перекидывая из одной руки в другую. Он был очень горячий, но я все равно откусила кусок, и на вкус он оказался точно как хлеб из моего комбо.

Конечно, закваска была от Беорега, с этим не поспоришь. Но с каждым куском – я так долго этого ждала! – я убеждалась: я испекла этот хлеб сама, и в нем не было ничего, кроме муки, воды, соли и закваски с Клемент-стрит. Ингредиенты в сумме стоили не больше доллара, а у меня теперь была огромная буханка хлеба – моего любимого, дарующего безмятежность. Жаль, у меня не было к нему острого супа. У меня даже масла не было, так что хлеб я ела просто так, безо всего.

Эта буханка была первым блюдом в моей жизни, которое я приготовила сама, без пошаговой инструкции на упаковке. Вся моя квартира была пропитана его запахом, который я знала и любила. Мне хотелось достать телефон, позвонить по всегдашнему номеру и крикнуть Беорегу, пока он не успел перевести меня в режим ожидания: «У меня получилось!»

Вместо этого я написала ему. Совсем коротко: «Смотри, что сделал ваш едок номер один!». Я набрала адрес, который он написал на обороте меню, прикрепила фотографию: я стою с гордым видом и набитым ртом, держа в руке ломоть хлеба. Мило? О да. Я отправила письмо.

Перекошенное лицо на корке было забыто, и я отрезала кусок за куском и ела, пока буханка не закончилась.

Как я делилась чудом

На следующее утро мне показалось было, что это был просто сон, но на столе со вчера оставался беспорядок, а в квартире все еще витал аромат – свидетельства и доказательства моей работы, воспоминание о вещи, которую я сделала сама. Я написала Питеру, впервые взяла отгул – я прямо слышала, как он ахнул на другом конце города, – перевела телефон в авиарежим и испекла еще две буханки.

В этот раз тесто получилось менее сопливым, да и вообще весь процесс выглядел не так катастрофически. Все шло гладко, несмотря на двойной объем работы. Ожидая, пока тесто поднимется, я посмотрела три серии своего мрачного сериала, а потом еще три, пока буханки пеклись.

Но стоило мне открыть духовку и выдвинуть решетку... Я ахнула. Первая мысль была: «У тебя микроинсульт. Возможно, от стресса». Я когда-то читала про мозговое нарушение, из-за которого люди не распознают лица. Может, у меня противоположное расстройство? Гиперраспознавание лиц? Я огляделась, пытаюсь сконцентрироваться на случайных предметах. Буфет. Кран. Холодильник. Я вижу на них лица? Нет, не вижу. Вот розетка напоминала рожицу, но розетки всегда так выглядят.

Я снова взглянула на буханки, лежавшие на камне для выпечки, и снова увидела на корочке глаза, вздернутые носы и разинутые рты.

При более пристальном исследовании выяснилось, что эти лица отличаются от вчерашнего. Они не были неприятными. Их глаза весело косили, а рты круглились в неровной усмешке хеллоуинской тыквы.

Хлебный нож решил все мои проблемы: я порезала буханки на куски.

Все на свете всегда ново и удивительно, когда происходит с тобой: влюбленности, секс, карточные фокусы. Сколько столетий люди пекут хлеб? Сколько буханок они испекли? Беорег наверняка печет спокойно и невозмутимо, без истерического восторга. Но мне было все равно. Я была неопитом, и для меня чудо было еще нетронутым, я ощущала зов неведомой неумолимой силы – разделить это чудо с другими. Я сложила хлебные ломти в стопку, аккуратно перевязала бечевкой и отправилась на улицу прямо в пижамных штанах.

К обшарпанному дому на Кабрильо-стрит были приделаны две пристройки. Моя квартира была в нижней, а над ней жила моя соседка, Корнелия. Я постучалась к ней. Мы с Корнелией общались нечасто, поэтому когда она вышла, выражение у нее было настороженно-любопытное.

Я продемонстрировала хлеб, перевязанный бечевкой, и объяснила: «Я вот... испекла тебе». Серьезно? Неужели правда? Неужто бывают в мире такие невероятные творческие подвиги? А вот поди ж ты, бывают.

Корнелия впечатлилась моим подвигом несколько меньше, чем я сама, но все же и она заинтересовалась.

– Как это мило с твоей стороны, – сказала она, поднесла хлеб к носу и одобительно замычала – а это именно то, что надо сделать, когда кто-то принес тебе в подарок вторую в своей жизни самодельную буханку.

– Я и не знала, что ты печешь, – сказала Корнелия.

Я ответила, что до вчерашнего дня я и сама не знала. Она приподняла бровь и посмотрела на хлеб, словно оценив его по-новому. Теперь она выглядела куда более впечатленной.

У меня оставалась еще одна буханка. Я отправилась в соседний дом. Тамошних жильцов я знать не знала, никогда прежде не видела и даже не задумывалась о них. Но никого не оказалось дома – а может, жильцы просто испугались вида женщины с безумными глазами, при-

жимающей к груди непонятный сверток, в пижаме и с кусками засохшего теста на футболке с корпоративной символикой.

Ну что ж, тогда в следующий дом. Там было три двери, я позвонила в ближайшую. Открыл сонный обрюзглого вида мужчина с бакенбардами. У него за спиной, в глубине квартиры, виднелся ноутбук с фильмом на паузе – похоже, про супергероев из двухтысячных, предположила я по соотношению цветовой палитры и внешности персонажей.

– Здрасьте, – сказала я. – Я живу тут рядом. Я пекла хлеб, и получилось слишком много, – я протянула ему сверток.

Он скептически посмотрел на меня.

– Да не, спасибо.

Мне очень хотелось, чтобы он все-таки взял мой хлеб.

– Я взяла закваску из «Супа и Закваски на Клемент-стрит». Знаете их? Там два брата работали? Суп, сэндвичи?

Любитель фильмов про супергероев медленно покачал головой, взгляд его стал подозрительным.

– Извините, мне надо идти.

Он закрыл дверь, и я услышала щелканье щеколды – одна, другая, третья.

Мне стало ясно: если уж хочется поделиться чудом (а мне хотелось!), надо делиться с людьми, которые меня знают.

Когда я развернула свои дары за столом любителей Суспензии, Питер опасливо отпрянул назад – прямо вместе со стулом.

– Я не ем хлеба, – напомнил он. Это прозвучало как заклинание против злых сил.

А вот у остальных адептов Суспензии никаких угрызений совести не возникло. Мы стали мазать толстые мягкие куски сливовым джемом, похищенным с роскошного стола с тостами, который устроила шеф Кейт.

Больше всех заценил хлеб Гарретт. Звуки, которые он издавал, поедая хлеб, были на грани приличия.

– Это ты сама сделала? – спросил он, разинув рот. – Это из какого-то полуфабриката? Он был замороженный?

Гарретт жил в крохотной квартирке в новом доме на Сэнсом-стрит, и кухни там не было. Зато был встроенный в стену тачскрин, подключенный к разным сервисам доставки, которые, согласно договору с владельцем дома, привозили еду меньше чем за пять минут. Гарретт был настолько далек от кулинарных вопросов, что на его фоне я выглядела Айной Гартен.

Я рассказала, как живая закваска придает хлебу текстуру и аромат. Глаза у Гарретта расширились от недоверия.

– Оно было... живое? – мягко переспросил он. С сомнением. Как и я сама, он никогда раньше не задумывался о том, откуда берется хлеб и почему он выглядит так, как выглядит. Вот они мы и наше время: мы могли подчинить себе суперсложных роботов, но самые простые вещи ставили нас в тупик.

Шеф Кейт обходила свои владения, дружелюбно болтая с обедающими. Наш стол она обычно обходила стороной, не в силах смириться с нашими пищевыми предпочтениями. Но сегодня Арджун подозвал ее, и она с мрачным видом подошла к нашему столу.

– Лоис теперь печет хлеб, – объявил Арджун.

– Я и не знала, что вы, ребята, едите твердую пищу, – сказала Кейт.

– Только Питер не ест.

– Это правда, – сказал Питер.

– Можно попробовать? – спросила Кейт.

Все взгляды устремились на Гарретта, который как раз только что умял последний кусочек. Он выглядел виноватым, но очевидно не сожалел о своем поступке.

– Вот уж не ожидала! Пекарь за столом любителей Суспензии. А остальные наворачивают. Во даете! – и в этом ее «во даете» явственно слышалось глухое одобрение. – Лоис, в следующий раз и мне принеси. Хочу попробовать твои изделия.

Вечером я пришла домой и – катастрофа!

Закваска засохла. В горшке была не слизь, а, скорее, засохла корка с темной потрескавшейся поверхностью. Пахла она жидкостью для снятия лака и выглядела мертвой.

Я в панике замешала еды для закваски – муки с водой. Мне казалось, что кормить ее надо медленно, по чуть-чуть, как поят из бутылочки больного котенка. (Я никогда не поила из бутылочки больного котенка. Но однажды я вернула к жизни Кубрика, обрызгав его из пульверизатора. Вообще-то загубить кактус очень и очень непросто.) Я вливала и вливала мучнистую пасту в горшок и в это время разговаривала с закваской.

– Ну давай, – бормотала я. – Всего один день. Ты же должна легко такое переживать. В книге говорилось, что тебя можно оставить одну на неделю.

«Ты должна поставить мазгскую музыку», – сказал Чайман. Я поставила диск и несколько раз нажала на клавишу – пик-пик-пик, – прибавляя громкость.

Я кормила и лелеяла закваску, и она начала оживать: масса посветлела, на поверхности появился первый робкий пузырь.

Облегчение. А вместе с ним – раздражение: Чайман и Беорег одарили меня странной и могущественной субстанцией, которая к тому же требует постоянного ухода!

Я оставила закваску оживать, выудила из комода бутылку пино-нуар (я купила ее из-за ежика на этикетке) и удалилась в гостиную – сидела там, закрыв глаза, и потягивала вино. У него был слабый привкус грязи, в хорошем смысле. Я снова поставила диск Чаймана. Когда он опять закончился, я вылила в стакан остатки вина и поставила диск снова.

Эти семь песен были медленные и витиеватые, казалось, одна плавно перетекает в другую. Некоторые из них пели женщины, другие – мужчины, а одну – смешанный хор. Все они были в одном стиле – грустные, очень грустные, но как-то по-будничному, без надрыва. В них не было рыданий; они спокойно признавали, что жизнь печальна, но в ней, по крайней мере, есть вино.

Я внезапно почувствовала аромат банана и пошла на запах в кухню – там закваска уже выросла в объеме больше чем вдвое и вылезала из горшка, и по его стенкам спускались вниз пухлые усики. Я услышала похрустывающий, шелкающий звук – пок-пок-пок – и это были не просто пузыри, на поверхности закваски была пена!

Будет лишь совсем небольшим преувеличением сказать, что она выглядела счастливой. И я ее понимала.

Я пошла в спальню, стянула штаны и плюхнулась на раскладной матрас – пьяная, усталая и довольная. Даже больше того – счастливая. И гордая собой: я не просто испекла хлеб, я поделилась им с другими и завела новых друзей, и неважно, что все они – либо программисты, либо Лоис. Может, программисты и Лоис – это все, что нужно человеку.

Я уже наполовину уснула, когда из глубины квартиры донесся звук – шепчущий скрип, словно кто-то гнет доску. А потом еще раз, погромче. Мне словно вкололи дозу адреналина – я разом проснулась, взгляд заострился, ноздри расширились.

Вроде некоторые люди, заслышав ночью странные звуки, кричат в воздух: «Эй! Кто тут?» Мне это всегда казалось глупостью. Ведь если странные звуки исходят от кого-то страшного, этот кто-то наверняка уже нацелился на тебя. Лучше сидеть тихо, уравнивая шансы. Я вскочила и на цыпочках прокралась к двери, затаила дыхание, напрягла слух.

Звук продолжался. Он стал менее скрипучим, теперь это был высокий гудящий звук. Ммм-ммм-ммм. Мое сердце забилося где-то в горле.

Я прокралась в гостиную, обшарила ее взглядом – входная дверь, окно. Все было закрыто. Это единственное преимущество маленькой квартиры: ее всю видишь разом.

Звук постепенно становился более привычным, бытовым, но я все еще его не узнавала. Ветер гудит в какой-нибудь щели? Я расслабилась и пошла на звук – на кухню. Там он стал громче. Подошла к столу – еще громче. Звук исходил от горшка с закваской с Клементстрит.

Я заглянула в горшок. По поверхности закваски пробежала легкая рябь. В лунном свете она казалась гладкой и блестящей.

Ммм-ммм-ммм.

Даже совсем изблизи звук был еле слышен. Я приблизила лицо к горшку, пытаюсь найти источник звука. Может, это какое-то движение внутри закваски – оттого, что за вечер она остыла? Или, может, звук идет из труб за стеной? Я протянула руку к горшку, собираясь поднять его и проверить, сдвинется ли вместе с ним источник звука. Стоило моим пальцам коснуться глины, как звук стал громче, оформился в ясную нежную ноту, а потом еще и еще одну.

Закваска пела.

Ее поверхность вибрировала, словно горшок вот-вот закипит. Загадочная субстанция в горшке кипела, оставаясь холодной, подрагивала и каким-то образом еще умудрялась мелодично напевать.

Мелодия была похожа на песни с диска Чаймана, песни мазгского хора.

Она постепенно замирала в темноте, потом стихла.

Воцарилась тишина, и в этой тишине я попыталась осознать, что серая субстанция у меня в горшке пела. Затем она стала издавать деликатные пукающие звуки и наконец замерла неподвижно. Я убрала руку, а потом сама отошла к противоположной стене.

Хотелось бы сказать, что это были сказочные, фантастические мгновения, но я была звинчена и готова к битве – состояние, знакомое людям всех эпох, разбуженным ночью странными шумами.

Я снова подошла к горшку, заглянула внутрь и прошептала: «Эй!»

Поверхность закваски утратила блеск, она больше не пела.

Я взвесила все возможности. Наверное, звук мог появиться при утечке газа: как будто весело лопаются пузырьки в кастрюле, но тогда звук был бы взрывной. Что-то вроде «поп-пупф» или «шпок». Ну, может, «буф» или «блуп». Или «пфф». Пукающий звук вполне вписывался в эту гипотезу. Я расслабила язык и голосовые связки и с силой выдохнула воздух из легких, пытаюсь симитировать эти звуки. Буф. Шпок.

Но закваска звучала не так, никаких «буф» и «шпок». Она рокотало тихо, но ясно и четко – «ммм». Только вот чтобы издать этот звук, нужны губы, а чтобы подобрать ноту – мозг. Замысловатое снаряжение.

Я посмотрела вниз, на закваску. Она выглядела совсем не замысловато.

Я закрыла горшок крышкой и вернулась в кровать, но заснула не сразу.

Всегда сложно, когда в лобовое стекло рационально мыслящего человека вдруг с разбегу вмазывается нечто необъяснимое. Я могла бы поверить, что со мной через липкую податливую субстанцию говорило привидение. Могла бы получиться целая история: я бы устроила спиритический сеанс, вызвала кухонного экзорциста и т. д. и т. п. Но я, естественно, не верю в кухонные привидения, ангелов закваски и демонов из духовки, так что нужно было найти этому феномену объяснение с физической или психологической точки зрения. Мне ничего не приходило в голову.

Следующий день – субботу – я провела, пытаюсь придумать, как песня закваски могла оказаться частью сна, проникшей в реальность, – этаким психологический вариант ошибки смещения на единицу. Но песня еще звучала у меня в голове.

Я вытащила диск Чаймана и повертела его в руках. Название было написано от руки. Никаких лейблов, не было даже названия компании или штрихкода. Ни одной подсказки.

Я открыла ноут и поискала информацию про разные алфавиты. Нашла сравнительную таблицу шрифтов, но наверху страницы было предупреждение, что на Земле тысячи письменностей, некоторыми пользуется лишь горстка людей, и перечислить их все невозможно. В таблице я не нашла ничего похожего на шрифт на диске или в меню «Супа и Закваски».

На мое письмо Беорег не ответил.

На следующий день закваска не пела, особенно не блестела, не отвечала на мои вопросы. Я даже не пыталась печь. Вместо этого я пристально наблюдала за закваской, помешивала ее, сунула нос в горшок. Закваска молчала и пахла бананами.

В воскресенье я тоже не пекла. Решила оставить ее в покое.

Шеф Кейт

В понедельник я встала рано и испекла две буханки с улыбающимися херувимскими лицами. Я завернула их в бумажные полотенца и сунула в рюкзак.

А еще я взяла с собой в офис горшок с его нежным содержимым и поставила к себе на стол рядом с Кубриком. Я протянула наушники от компьютера к горшку, свесила их через край внутрь и поставила диск Чаймана на минимальной громкости.

Столовая была почти пустая, если не считать нескольких ранних пташек (а может, они и вовсе не ложились), которые тихонько сидели с ноутбуками и йогуртом. На кухне шеф Кейт и ее небольшая команда сортировали гору картошки, складывая самые крошечные экземпляры в пластиковые контейнеры. Из блютуз-колонки глухо звучало регги.

Шеф Кейт перешла в столовую к дектрам прямо из модного ресторана на Валенсиястрит: ее привлекли щедрые условия опционов и нормированный рабочий день. Для Андрея она стала ценным трофеем. Он был известный обжора, а кроме того, все знали о его мечте – чтобы руки-роботы работали наравне с поварами на всех открытых кухнях города.

Я помахала и приподняла запеленутые буханки в знак приветствия. Шеф Кейт разгребла капусту на столе, освобождая место.

Она поднесла буханку к носу, потом постучала пальцем по ее нижней части и прислушалась. «Очень хорошо». Она вытащила зазубренный нож и скомандовала мне порезать хлеб, а сама отправилась на поиски чего-то еще.

Раз в квартал Андрей уговаривал шефа Кейт взять к себе в услужение руки-роботы, и раз в квартал они совершали какой-нибудь чудовищный промах. Последняя рука стояла в углу выключенная, подпертая шваброй, ожидая, пока ее отвезут обратно в ЦОЗ. Мы научились всему, чему только можно, а яйца разбивать не научились.

Я последовала указаниям Кейт и отрезала два толстых куска. Кейт вернулась, неся соль и масло, и обильно намазала и посыпала оба куска. «Вот так». Ярко-желтое масло укрыло хлеб, как одеяло. Кристаллы соли блестели. Это показалось мне лишним.

Кейт подняла свой кусок, как будто говоря тост, и сказала: «Уж лучше ешь каждый день вот это, а не эту вашу сопливую дрянь».

Она откусила кусок.

– Ну ты даешь! – она прожевала, откусила еще и повторила. – Ну ты даешь! Ты могла бы его продавать.

Я ответила, что Арджун мне сказал то же самое.

– Арджун ничего в этом не смыслит. А вот я знаю, о чем говорю. Это настоящий хлеб. Ну ты даешь! А мне продашь?

Она испытующе посмотрела на меня. Это была не просто дружеская похвала «вау, ты могла бы его продавать», это была хладнокровная оценка человека, который провел много времени, размышляя о том, что является, а что не является коммерчески сообразным (прибыльным, выгодным).

Другими словами, это было серьезное предложение.

Я сказала, что да, продам.

– Какая у тебя производительность?

– Небольшая. Я могу за один раз испечь две буханки, то есть четыре штуки будут готовы, наверное, за пару часов.

– Мне нужно восемь как минимум. Вы, ребята, много жрете.

Я сказала ей, что смогу испечь восемь. Я понятия не имела, как именно, но так я ей сказала.

– Приноси на следующей неделе, – сказала шеф Кейт. – Будет пробная неделя, с понедельника по пятницу, лады?

Лады, согласилась я, даже не прочувствовав до конца всю важность момента. Может, во мне еще жило ощущение повседневного чуда от процесса выпечки, а может, роль сыграл тот факт, что я никогда раньше не делала ничего, что могло бы вызвать такую искреннюю реакцию. А оказалось, что искренняя реакция – это круто. Весело.

– Я плачу Эверетту Бруму по пять долларов за штуку, и тебе буду платить столько же – твой хлеб столько стоит. Оплата в течение тридцати дней – принесешь мне счет.

Оплата! Счет! Я упивалась всем этим.

– Увидимся в следующий понедельник, – сказала шеф Кейт. – Рано утром!

Я вернулась к себе за стол, улыбаясь – или, если честно, идиотски лыбясь. Кажется, раньше за рабочим столом со мной такого не случалось. Закваска с Клемент-стрит тоже была счастлива – она весело пузырилась, – а на моем рабочем месте легонько пахло бананами и тихо пел мазгский хор, кто бы ни был этот самый мазг.

От: Бео

ПРИВЕТ, ЕДОК НОМЕР ОДИН! Твой хлеб выглядит отлично. Я очень рад, что ты его испекла. Он пахнет бананами, хоть чуть-чуть?

Мы с Чайманом вернулись в Эдинбург. Тут мы все теснимся в маленькой квартирке Шехри. (Это моя мать. В мазгском нет слов «мама» и «папа». Я даже не знаю почему.) Я готовлю на всех. Спустя год в Сан-Франциско это наконец произошло: я наконец стал готовить лучше, чем моя мать! Она этого, конечно, не признает, но я-то вижу, что она нервничает. У меня сейчас закипает партия острого супа с новым для нее (прикинь!) ингредиентом – с ПЕРЦЕМ ЧИЛИ! Я открыл его на Клемент-стрит. Думаю, сегодня вечером моя мать признает поражение. Пожалуйста, представь, как я злодейски потираю руки.

Пиши мне еще!

Джей Стив

Поручение шефа Кейт тлело у меня в мозгу. Это было знакомое чувство: я допустила техническую ошибку, не просчитала сроки. Чтобы печь столько хлеба, сколько она попросила, мне придется либо встать в три и четыре часа подряд печь по две буханки, либо... обзавестись духовкой побольше.

Где-то в середине «Души закваски» Эверетт Брум вскользь замечал, что очень рад, что когда-то построил собственную дровяную печь из кирпича. Формат книги не предполагает подробного описания, писал он, но вы сможете найти единомышленников, готовых поделиться опытом, на «Глобал Глютен».

«Глобал Глютен» оказался форумом, где тусовались люди, о чьем существовании я раньше и не подозревала: углеводные задроты. Они спорили о пропорциях подкормки, уровне кислотности, желаемой температуре теста. Они обменивались рецептами и заквасками.

И, как и обещал Брум, на форуме обнаружилась тема, посвященная дизайну и строительству кирпичных дровяных печей. Здесь углезадроты делились проектами. Их печи были красивы и изысканны и напоминали миниатюрные базилики. Для каждой модели существовала своя «тепловая кривая»: печь разогревалась до восьмисот или более градусов, а потом медленно, часами, остывала. Углезадроты с большим жаром обсуждали изгибы тепловой кривой.

А еще в этой теме было несколько закрепленных сообщений – вечно актуальное. Одно из них повесили шесть лет назад, и сейчас под ним было семьдесят девять страниц комментариев. Сообщение называлось «Печь Джея Стива за двести долларов (версия б)».

Я изучила тред. Там были фотографии, снятые на заднем дворе, предположительно принадлежащем Джею Стиву: пятнистая коричневая трава, забор из сетки, пластиковая собачья миска.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.