

Никто никогда не говорит о том, как скучно горевать. Нет, поначалу, непосредственно после смерти близкого, скучать вам не придется. Но вскоре — на удивление скоро, на самом деле — скука становится невыносимой.

После смерти мамы мне отчаянно хотелось быть полезной, заняться чем угодно, лишь бы не думать о новых жизненных обстоятельствах. Так и вышло, что я взвалила на себя большую часть организационных хлопот, буквально выхватив их из рук Мэдди и папы. Естественно, тогда мне казалось, что я разруливаю проблемы деловито и эффективно, при этом тактично и легко, но на самом деле это были неуклюжие попытки совместить мой комплекс супергероя, необъяснимым образом проявившийся именно в критический момент, и комплекс мученицы. Но все шло от чистого сердца: мне хотелось хоть как-то облегчить боль близких, помочь папе и Мэдди.

После смерти человека родственников ждет куча рутины: нужно закрыть счета, отменить встречи, собрать документы, заслушать завещание, встретиться с адвокатами, сделать тысячу звонков, сдать одежду в благотворительные пункты сбора. Прерванная жизнь оставляет за собой много ненужного, от чего лучше избавиться. Но скучны не только эти дела. Утомительны даже мысли: спустя первые несколько часов острого шока все, что происходит в голове, навеивает отупляющую скуку. Когда пытаешься осознать потерю, прокручиваешь одни и те же мысли не переставая. Каждый раз удивляешься,

что покойного нет рядом, и каждый раз приходится напоминать себе о реальности. Скучать по кому-то, осознавая, что поделаться ничего нельзя, — дело изнуряющее. Рассуждая о горе, люди часто используют «водные» метафоры: утонуть в горе, волны печали, болото тоски. Говорят, после смерти близкого чувствуешь себя так, будто пытаешься дышать под водой. Но по мне так это слишком драматично. После первого дня или двух мне уже не казалось, что я тону. Если бы меня попросили описать горе, я бы скорее сравнила его с сидением в остывающей ванне, из которой ты никак не можешь заставить себя выйти. Пальцы морщатся от влаги. Вы знали, что это эволюционный механизм? Подушечки пальцев коробятся, чтобы легче было хвататься за предметы под водой. Природа поистине удивительна, но здесь механизм не пригодится — хвататься не за что. Ванна — гигантский гладкий полукруг; вода уже стала неприятно холодной, а вы все лежите. Никто не приходит. Некому завернуть вас в полотенце и согреть. Рядом могут быть люди, предлагающие нечто вроде поддержки: они *велят* вам вылезти наконец из этой треклятой ванны и завернуться в полотенце. Но самостоятельно вы этого сделать не можете. Так что я не тонула. Я плыла по течению; мне этого не хотелось, но оно неодолимо влекло меня за собой.

Скука и ощущение бесцельного дрейфа особенно невыносимы оттого, что ты не знаешь, когда все кончится и кончится ли вообще; все равно что ждать автобуса, который ходит не по расписанию, а когда вздумается. Будущего на горизонте не видно. Ты ходишь на работу. Платишь по счетам. Поливаешь цветы и задумываешься о покупке подпорок для фасоли, когда та проклюнется весной. Одним словом, живешь своей жизнью, но все происходящее в ней кажется чуть более серым и бессмысленным. Более холодным.

Между тем в прежние времена существовал траурный этикет. В Викторианскую эпоху все было строго прописано: сроки траура, платье, поведение. Через три месяца после смерти супруга вдова могла начать приподнимать вуаль на шляпке. Однако шляпу следовало продолжать носить целый год, а траурные цвета — два года. Дверь завешивали крепом, перевязанным лентой, — не чтобы отпугнуть посетителей, а чтобы те знали, что в доме недавно кто-то умер, и входили тихо, не звоня в колокольчик. Если покойник был молодым человеком или ребенком, вывешивали белый креп и белую ленту, а если дожил до преклонного возраста — черный. Близкие друзья могли навестить семью покойного спустя десять дней после его смерти, но знакомым приходилось ждать до следующего визита семейства в церковь. Впрочем, семья могла сама заявить о готовности принимать гостей, разослав траурные открытки с черной каймой и соответствующим оповещением.

В начале двадцатого века и особенно во время Первой мировой войны правила упростились. Слишком много людей погибало, и соблюдать сложные траурные ритуалы стало непрактично и даже абсурдно; родственники предпочитали горевать молча и незаметно. Прошло сто лет, но почти ничего не изменилось, хотя сейчас смерть не столь повсеместна. Но все сводится к тому, что мы идем на похороны, едим мясной и банановый пирог, возвращаемся домой и живем дальше. Хорошо это или плохо, каждый переживает горе в одиночестве и по-своему, без правил. По мне так это скорее плохо.

В других культурах все иначе. Во Вьетнаме в знак траура до сих пор надевают черную повязку. Она как наклейка на автомобиль «младенец на борту»: «скорбящий на борту». Хотела бы я иметь такую наклейку. Может, если бы я носила черную повязку на руке или траурный

наряд со шляпкой и вуалью, окружающие бы сразу догадались о моей душевной хрупкости и обращались бы со мной бережнее. А еще я бы разрешила себе горевать в открытую.

За исключением современного христианства, где многие ритуалы упрощены, в большинстве религий сохранились траурные обычаи, которым горюющие родственники обязаны следовать. Так, в индуизме семье усопшего поначалу положено мыться дважды в день и есть только вегетарианскую пищу. В течение десяти дней после смерти родственника мужчинам запрещено бриться и стричься, женщинам — мыть голову; все это время следует носить белое (цвет скорби). На десятый день — *дасван* — моют голову и бреют бороды. У нас не было этих десяти дней, помешали повседневные заботы: Мэдди вскоре вернулась в Шеффилд, я — в Лондон. Вместо того чтобы побыть вместе и утешить друг друга, мы разбежались.

В иудаизме траур организован так, что родственники получают возможность примириться с утратой постепенно. Сразу после смерти близкого евреи «сидят *шиву*»: не выходят из дома неделю, скорбя в четырех стенах. За шивой следует *шлошим* — 30-дневный период, в течение которого семья постепенно возвращается к обычному ритму жизни. Каждая стадия траура требует от родственников усопшего чуть большей вовлеченности в окружающий мир, пока наконец, шаг за шагом, они не начинают чувствовать готовность вернуться в общество; этим хороша идея «поэтапного» траура. Траур после смерти родителя длится год.

Возможно, если бы я родилась в иной культуре или была воспитана в религиозной традиции, мне было бы проще принять свою боль и осознать реальность происходящего. Но мне, атеистке, воспитанной в чопорной англиканской традиции, всегда казалось, что траур должен

быть максимально кратким и неэмоциональным. Я считала, что это позволяет мне не заикливаться, но на деле я просто затолкала все эмоции вглубь; там, внутри, мое горе бурлило, грозясь перелиться через край.

Моя мама родилась в Лидсе в 1958 году. У нее была старшая сестра Джен. Их отец умер от рака легких, и мать переехала в Понтленд близ Ньюкасла, где снова вышла замуж за солиситора.

С ранних лет больше всего на свете мама любила книги, но ее убедили поступить на юридический. Три года она проучилась в Дареме — с удовольствием, хотя душа к праву у нее не лежала. Она поступила в колледж Коллингвуд. Он стоял высоко на холме, и четыре раза в день мама ходила вверх-вниз на лекции. Она утверждала, что именно поэтому у нее такие красивые ноги. Мама хотела стать барристером, но отчим как-то сказал, что ее слишком легко довести до слез и потому в суде она выступать не сможет; тогда она выучилась на солиситора. Для этого ей пришлось переехать в Гилдфорд. Там она чувствовала себя одинокой и несчастной, зато однажды, когда она ждала подругу у входа в квартиру, папарацци приняли ее за новую подружку принца Чарльза. После учебы она вернулась домой и стала работать в юридической фирме отчима; там и получила квалификацию солиситора. С отцом они познакомились на ужине Общества юристов в 1980 году. На нем был тот самый голубой бархатный смокинг, который уже упоминался в книге; он пытался произвести впечатление на маму и ее лучшую подругу Мэк, напившись кошмарного сладкого вина, которое подавали на банкете. Как ни странно, это сработало. Отец пригласил маму на хоккей в Лландидно (он был капитаном хоккейной команды) и там попросил ее руки. Они знали друг друга всего три недели, и она ответила, что ей надо подумать.

Они поженились в Понтленде, на северо-востоке Англии. Свадьбу отпраздновали в доме ее матери и отчима. Чтобы окупить арендованный шатер, на следующий день бабуля устроила еще одну вечеринку, но счастливых молодоженов не пригласила.

Мама с папой планировали открыть свою юридическую фирму «Поттс и Поттс» и работать вдвоем. Но мама забеременела мной, а отцу предложили стать партнером в фирме ее отчима. Как говорится, жизнь приняла решение за них.

Я родилась в 1987 году. Накануне моего рождения родители переехали в викторианский особняк, ставший нашим семейным гнездом — единственным, которое я знала. Одна постройка когда-то была домиком для слуг; другой, гораздо более роскошный дом, стоял рядом. Здесь еще был сад, а в самом центре его — большая яблоня. На ней одно время висели качели, но потом мама испугалась, что мы с Мэдди упадем с них и свернем шею. Качели сняли.

Мне очень нравилось слушать историю о своем рождении. Я появилась на свет на три недели раньше положенного, с желтушкой, и меня поместили в инкубатор, надев на глаза крошечные солнечные очки для недоношенных. Лишь с возрастом я поняла, какой ужас, должно быть, пережили мои родители.

Тремя годами позже родилась Мэдди. Сначала я ее не выносила, потом неохотно приняла. Она была то моим товарищем по играм, то злейшим врагом. В детстве мы были точными копиями друг друга, а потом она выросла в улыбчивую плюшку и улыбалась до ушей с каждой фотографии; ее рыже-каштановые волосы курчавились, в отличие от моих, темных и прямых, как солома.

Вот, собственно, и вся мамина биография. Я могла бы многое добавить по мелочи: например, мама боялась

летать, но обожала путешествовать на поезде. У нее была аллергия на моллюсков и пенициллин. Она собирала бутылки из синего стекла и умела свистеть, как никто другой. Любила лимоны в любом виде. Была страшна в гневе: ее крик мог остановить танковую дивизию и стадо носорогов. Ее любимой книгой были «Унесенные ветром», а ее личным раем — пачка Silk Cut и зажигалка.

Последние несколько лет она болела. Все началось в 2007 году: у нее раздулся живот, как у беременной; спина болела, она не могла есть. Она приехала навестить меня в университет, и я испугалась, увидев, как она изменилась всего за несколько недель. Она сдала все возможные анализы, и ей поставили диагноз «криптогенный цирроз печени» — заболевание неизвестной этиологии, в отличие от цирроза печени (его вызывает злоупотребление алкоголем). В последующие годы ее здоровье сильно пошатнулось, но мы не думали, что ее жизни что-то угрожает. Я знала, что однажды ей, скорее всего, понадобится пересадка печени и что она боялась этого, как и я. Но никто не знал, что осложнением цирроза может быть кровоточащая язва желудка со смертельным исходом.

Биография, которую я только что изложила, различные перипетии, особенности и причуды, из которых состоит жизнь, — все закончилось в один день. Десятого февраля 2013 года Рут Энн Поттс умерла. И все изменилось.

Ее смерть потрясла не только нас, но и лечащего врача, у которого она побывала незадолго до смерти. По его словам, ничто не указывало на язву желудка. Впрочем, мама могла умолчать о симптомах или просто не понимать, что происходит с ее организмом. Как бы то ни было, назначили вскрытие. Я вдруг пожалела о том, что я барристер и мне отлично известен этот процесс. Пожалела, что видела столько фотографий вскрытий.

Мама была моим лучшим другом. Звучит банально? Сентиментально? Возможно. Но это правда. После ее смерти я почувствовала себя очень одинокой. Если и был на свете человек, с кем мне хотелось поговорить о своем горе, то это она. Она тоже потеряла родителя слишком рано; она бы меня поняла. Пожалуй, она была единственной, кто бы меня понял. С папой и Мэдлин я говорить не могла: слышать их надломленные голоса было невыносимо. Я боялась, что мой собственный голос сорвется. Я вела с ними лишь поверхностные беседы, не обращая внимания на мамин призрак, который незримо присутствовал в комнате. И это было непросто.

Сэм очень помог мне, и мои соседки тоже, но все-таки мы были не так близки. Единственный человек, способный помочь мне по-настоящему, ушел навсегда, и сколько бы любви и поддержки я ни получала от окружающих, я думала лишь о том, как мне одиноко. Мама была моим всем, а теперь ее не стало, и оказалось, что она незаменима.

Мама многому меня научила — но только не готовке.

Она гораздо больше любила есть, чем готовить. Обо- жала булочки с сыром, мусаку и пиццу болоньезе. Каж- дый раз, когда мы заказывали пиццу, это была болоньезе и никакая другая. Заболев, мама помешалась на клемен- тинах, а прежде неровно дышала к тунцу и всем блю- дам с ним, помидорам черри и сэндвичам с беконом, по- мидором и листьями салата. Жить не могла без печенья с инжиром, белого сухого вина, мармайта. Если мы шли в паб даже просто выпить чаю, мама непременно заказы- вала яичницу с ветчиной и жареной картошкой, особен- но если ту подавали с колечком ананаса — а мы ходили только в пабы, где яичницу подавали с колечком анана- са. Хотя у мамы была аллергия на морепродукты, она обо- жала пресноводных креветок, которых иногда можно



встретить в индийских ресторанах, и, отправляясь поесть карри, мы всегда гадали, будут они в меню или нет. Ее любовь к консервированной фасоле в томате превосходила все разумные пределы. Мама любила эту фасоль даже холодной и украдкой съедала ложку из банки, прежде чем подогреть содержимое. Это у нее называлось «улучить фасолинку». Мы всегда знали, что ей дарить на день рождения: коробку шоколадных конфет с фруктовой начинкой, больше она ничего не желала. А еще каждый вечер она выпивала два литра газированной воды прямо из бутылки. Иногда я украдкой заходила к ней в комнату и допивала оставшееся на доньшке: вкус минералки с полувывдохшимися пузырьками до сих пор меня странно успокаивает.

По воскресеньям мы обязательно ели пирог или торт, но всегда покупной. Блины мама пекла раз в год и только ради нас с Мэдди, а не потому что ей это нравилось. О домашней выпечке мы слыхом не слыхивали. На шестилетие мама подарила мне детскую кулинарную книгу, видимо, не подумав о том, что готовить по рецептам придется в основном ей, а не мне. Первая же наша попытка испечь профитроли закончилась фиаско: на вид они напоминали чернослив, и мы выкинули их. Это несколько охладило мою страсть к выпечке, и никто не стремился разжечь ее заново.

Поскольку мама готовить не любила, мне всегда казалось, что она и не умеет, но это не так. Она освоила готовку, когда была подростком: ее матери сделали операцию на бедре, и приходилось подменять ее на кухне. Некоторые блюда получались у нее отменно. Наверное, всем детям кажется, что их мамы готовят вкуснее всех, но именно моя мама была мастером в запекании. Ее йоркширские пудинги (как и положено пудингам уроженки Йоркшира) были непревзойденными, она делала исключительный печеный картофель, а какая

божественная у нее получалась морковь со сливочным маслом и черным перцем! Даже начинка для фаршированной индейки и подлива из пакетика у нее выходили особенными. Я брала тот же пакетик, но у меня не получилось приготовить такую же вкусную подливу.

Я обожала ее волованы с начинкой из консервированного тунца и баночного грибного супа — звучит ужасно, но вкусно до невозможности. И я никогда не задумывалась о том, что это блюдо безнадежно устарело, пока в двадцать с чем-то лет не пришла на новогоднюю вечеринку и не принесла с собой эти волованы. Мама также делала суп с луком-пореем и картофелем, цыпленка в вине, говядину по-бургундски и макаронную запеканку по-гречески с заливкой из сыра, йогурта и яиц. Запекаясь, та покрывалась коричневой корочкой, и сырный запах заполнял дом, выманивая нас из разных комнат, пока мы все не собирались у духовки.

Мама говорила: «Жизнь слишком коротка, чтобы самой лепить пельмени». Она принадлежала к поколению, чья молодость пришлась на 1970-е — расцвет готовых обедов из супермаркета. Тогда любое блюдо вдруг стало возможно приготовить быстро и легко — мусаку, спагетти карбонара, даже рыбную запеканку! Прежде в замороженном виде продавали только закрытые пироги.

Вообще у мамы была своя философия: она считала, что можно покупать в готовом виде любое блюдо, если ты можешь сделать его самостоятельно. Например, почти каждую неделю она покупала рыбную запеканку: по ее мнению, без зазрения совести это могли делать лишь те, кто умел готовить соус бешамель. Она умела, а следовательно, позволяла себе покупать эту запеканку готовой. На ее взгляд, любой длительный и сложный кулинарный подвиг достаточно было совершить всего раз в жизни и лишь дураки сами каждый раз готовили бешамель,

слоеное тесто или заварной крем. И вот, я росла на кулинарном необитаемом острове, считая тех, кто не умеет готовить, бездарями, а тех, кто умеет и все делает сам, — жуткими занудами.

Мама так и не научила меня делать соус бешамель — точнее, я не успела попросить ее об этом. Мне было двадцать лет, я наслаждалась свободой, мне казалось, что я первый человек на земле, кто сдал экзамены в юридическую школу, начал ходить на свидания и жить самостоятельно. А потом стало слишком поздно. Так я и очутилась в первом лагере — бездарей. Научить меня готовить было некому.

В некотором смысле это и подстегнуло меня к действиям. Я решила: если мама не успела научить меня делать бешамель, то я возьму и научусь сама. Сейчас я понимаю, что по сравнению с большой трагедией — смертью мамы — маленькая трагедия утраты кулинарных знаний была не так уж важна. Но почему-то я тогда зациклилась именно на этом. Наверное, потому, что не осмеливалась думать о главном.

Первые несколько недель после похорон я жила на замороженной пицце, заготовленной для меня соседками, и на автопилоте совершала вылазки в угловой магазин. Там я брала лапшу быстрого приготовления или консервированную фасоль в томате. Маме бы понравилось, думала я, хотя я терпеть не могу холодную фасоль. Возвращаясь с работы, я покупала что-то из перечисленного, и мой рацион таким образом состоял из трех блюд. Но как-то вечером мне попалась на глаза смесь для приготовления рыбной запеканки<sup>1</sup> — та, что обычно продается по сниженной цене: кислотно-желтые кусочки

---

<sup>1</sup> Небольшие кусочки рыбного филе, часто бывают трех видов (ассорти).

пикши, бледно-розовые — семги и нежно-белые — трески. Я положила смесь в корзинку и понесла по супермаркету, как талисман. Что еще нужно для приготовления рыбного пирога? Молоко? Картофель, это я помнила точно. Сыр. Один за другим я собрала все нужные ингредиенты.

Добравшись домой, я разобрала пакет и встала у нашей капризной электрической плиты. И вот, вооружившись рецептом из гугла и деревянной ложкой, я попробовала сама сделать бешамель. Первым делом надлежало приготовить мучную смесь, *пу* (*roux*). Прежде я не смогла бы даже объяснить значение этого слова, но все оказалось не так уж сложно: растопить сливочное масло и добавить муку. В глубине кухонного ящичка я нашла венчик моей соседки Рэйчел и с его помощью подмешала к мучной смеси молоко, опасаясь, что она пойдет комками. Но, к моему удивлению, та получилась гладкой и шелковистой. Полдела позади; я, черт возьми, приготовила бешамель! Сама! Но тут я поняла две вещи: во-первых, мне это по плечу. А во-вторых, я терпеть не могу рыбную запеканку.

Мама никогда не понимала, почему я так ненавижу это блюдо. Я не отличалась привередливостью и ела все подряд — за исключением рыбной запеканки. Даже в раннем детстве меня возмущали любые попытки взрослых накормить меня ею. Не знаю, засмеялась бы мама или заплакала, узнав, что рыбная запеканка стала первым блюдом, которое я научилась готовить самостоятельно.

Итак, я стояла у плиты, гордо любовалась своим шелковистым соусом и размышляла о том, что мне предстоит приготовить и съесть блюдо, которое я ненавидела все двадцать пять лет своей жизни. Но почему-то тогда мне казалось, что я должна это сделать. Почему? Я предпочитала не задумываться. Я полила рыбу соусом. Размяла отварной картофель, распределила пюре поверх начинки и сунула блюдо в духовку.

А потом я попробовала эту запеканку, и она оказалась вкусной. С каких пор рыбная запеканка стала вкусной? Как вышло, что всю жизнь я терпеть ее не могла? Но, помимо всего прочего, случилась еще одна странная вещь. Самостоятельное приготовление и последующее поедание блюда подарили мне почву под ногами. Я успокоилась. Я не вылезла из ванны скорби, но в нее словно кто-то подлил чайник горячей воды. Поэтому пусть и не на следующий день и не через день, но очень скоро я приготовила запеканку еще раз. Я готовила ее снова и снова — самое ненавистное блюдо моего детства — и постепенно стала предвкушать эти моменты.

Профессия барристера в Англии подчиняется архаичным правилам, несмотря на все попытки ее модернизировать. Чтобы стать барристером, необходимо сдать специальные экзамены наподобие тех, что сдают врачи или бухгалтеры, а еще обязательно присутствовать на званных ужинах с дресс-кодом, тостами и этикетом. Пройдя все стадии и получив наконец право выступать в суде, необходимо вступить в адвокатскую палату, которая возьмет вас под свое крылышко. Даже после сдачи экзамена на барристера, когда вы уже прыгнули через все горящие обручи, купили парик и мантию, вы должны провести минимум год в качестве ученика при палате. Жизнь учеников целиком определяется наставником: он указывает, куда вы должны явиться и когда, дает задания и оценивает их, просит подготовить документы или сделать сводку. Наставники советуются с вами по поводу стратегии, допросов, апелляций; вас проверяют на знание протокола и хода судебного процесса, но в присутствии клиента вас должно быть видно, но не слышно. Вы лишь молча делаете заметки. Сидите тихо. Приносите кофе.

Барристеры обычно гордятся своей независимостью, но в период ученичества приходится братья за все дела, которые ведет наставник. Если ваш наставник занимается исключительно скучными и запутанными налоговыми махинациями, вам тоже придется заниматься ими весь год, и поделывать ничего нельзя. Моим первым делом было мошенничество с поддельной виагрой. Если вам кажется, что это совершенно неинтересно, поверьте, вы правы. Две недели я просидела в коронном суде Хэрроу, не занимаясь абсолютно ничем; следовательно, по необъяснимым причинам боявшийся за свою жизнь, давал показания и расписывал все тонкости производства поддельных лекарств. Если вы насмотрелись судебных сериалов и думаете, что в жизни все так же увлекательно, вы ошибаетесь.

После маминой смерти я была бы рада такой неэмоциональной рутине. Но через месяц после похорон мой наставник взялся за дело об убийстве. И не просто об убийстве, а о жестоком убийстве «в три руки», с тремя адвокатами и тремя обвиняемыми, которые свидетельствовали друг против друга. Процесс в уголовном суде Олд-Бейли должен был продлиться шесть недель. Второй ученик моего наставника, бедолага, на тот же срок застрял в дебрях Эссекса, где слушался процесс о нелегальном вывозе старых телевизоров на свалку в Нигерию. Так что мне, можно сказать, повезло, но тогда я этого не оценила.

Олд-Бейли — самый старомодный из всех лондонских судов. Он расположен в сердце Лондона за собором Святого Павла, в неприметном переулке, и вход так сразу не отыщешь. Олд-Бейли не похож на другие суды, и не только потому, что там разбираются самые серьезные уголовные дела в Англии. Кого попало туда не пускают. Обвиняемым и свидетелям не разрешается запросто ходить по коридорам; они должны сообщить свое имя

охране и подождать в приемной, пока за ними не придет барристер, как за детишками в ясли. Для публики в Олд-Бейли предусмотрен отдельный вход — такого больше не встретишь почти нигде, — и стоять обыватели могут только на специально выделенных балконах, которые регулярно патрулируются охраной. Нельзя пронести ни сумочку, ни мобильный телефон. Находиться в святой святых — зале суда — могут лишь избранные: сам подсудимый, свидетели, присяжные или барристеры.

Олд-Бейли — одно из самых красивых зданий Лондона: широкие лестницы, высокие своды, мраморные полы, залы с громадными купольными потолками. Все величественнее и роскошнее, чем в других коронных судах: деревянные панели на стенах, старинные скамьи для адвокатов (первый ряд — для королевских адвокатов<sup>1</sup>, даже если те не участвуют в процессе), настоящие троны для судей. Невозможно представить, что когда-нибудь на смену всему этому придут современные интерьеры, как в коронных судах Саутворка и Вулвича.

Адвокатская комната отдыха, где можно расслабиться, почитать документы, пообедать и поспорить об апелляциях, в Олд-Бейли такая же роскошная, как и все остальное: вместо поеденных молью диванов, на которых часто дремлют поеденные молью адвокаты (как в других судах), здесь стоят шезлонги. И еда не идет ни в какое сравнение ни с чем. Само поручение вести дело в Бейли — подарок для адвоката, но настоящая радость — завтрак в Бейли. Яичницу здесь жарят прямо на ваших глазах, как на бранчах в шикарных отелях. За комнатой

---

<sup>1</sup> Особый адвокатский статус в Англии и странах Содружества, во многих странах уже отменен: чтобы получить звание королевского адвоката, назначаемого короной, необходимо проработать адвокатом более пятнадцати лет.

отдыха находится библиотека; здесь адвокаты могут спокойно поработать или скрыться от неизбежной суеты.

В Олд-Бейли все по-особенному: для королевских адвокатов-мужчин предусмотрена отдельная раздевалка (хотя женщинам приходится ютиться в обычной, с юристами рангом пониже). Вместо тесных каморок для консультаций здесь стоят длинные дубовые столы и стулья с высокими прямыми спинками. Барристеры, солиситоры и клиенты сидят, обсуждают стратегии и продумывают шаги. Даже мантии судей отличаются, и обращаться к ним следует иначе: загляните в синие записные книжки младших адвокатов, и вы увидите наверху каждой страницы слово «МИЛОРД», написанное крупными буквами, несколько раз подчеркнутое и выделенное восклицательными знаками. Несмотря на все эти особенности, которые иногда раздражают, ничто на земле не сравнится с моментом, когда ты шагаешь по атриуму Олд-Бейли в развевающейся мантии, чувствуя, как хлопают по спине косицы барристерского парика. В этот миг ты чувствуешь себя важной персоной и понимаешь, что выглядишь очень эффектно.

Я приступила к работе над делом об убийстве в промозглую дождливую пятницу. Мы сидели в нашем маленьком кабинете в адвокатской палате: теснота и спартанская обстановка компенсировались живописным видом на церковь Темпла. Мой наставник вручил мне толстую стопку брошюр и начал собираться.

— Это фотографии по делу об убийстве. Я пошел домой. А ты просмотри снимки и тоже можешь идти. Только предупреждаю: на вскрытии пришлось снять кожу, чтобы осмотреть синяки с обратной стороны.

Я побледнела.

Фотокниги с *такими* снимками поначалу часто внушают ложное чувство безопасности: брошюра начинается



со съемки места преступления общим планом, а оно обычно выглядит невинно. Но с каждой страницей вы приближаетесь к самому преступлению на шаг. Это похоже на видеоигру, когда вы все ближе и ближе к цели и не можете оторваться, хотя знаете, что опасность рядом. Постепенно в поле зрения появляются пятна крови или признаки борьбы. Часто перед приездом полиции преступник пытается уничтожить улики, и судмедэкспертам приходится искать все то, что нарушитель мог упустить из виду: заглядывать в помойные баки, прочесывать потолки и деревянные панели на предмет мельчайших капелек крови, просвечивать помещение ультрафиолетом в поисках следов, которые пытались стереть чистящим средством. Но в этот раз все было иначе.

На фотографиях был настоящий кровавый кошмар. В деле Крауна трое бездомных заманили четвертого в заброшенное здание в южном Лондоне и запытали до смерти. Попытки продолжались сутки. Мотивом преступления, как часто бывает, стала месть: у бывшей подруги первого обвиняемого, Дэна, случилась короткая интрижка с жертвой, и Дэн придумал заманить его в квартиру и отомстить. Это также было одно из тех ужасающих дел, когда идея одного человека становится реальностью благодаря психологии толпы: другие заражаются его агрессией, и жажда насилия захлестывает их. Нечто подобное описано в «Заводном апельсине». В течение дня Дэн приглашал «в гости» друзей и знакомых, чтобы те стали свидетелями пыток. Они приходили, смотрели на происходящее и уходили. Одной из главных улик по делу было аудио, записанное строителем из соседней квартиры: тот услышал странные звуки, хотя сильно недооценил серьезность происходящего, и включил запись на айфоне. На записи было слышно, как пытаются человека под сборник лучших хитов Blondie, играющий

на полной громкости. Мне поручили расшифровать эту запись. Как в ожившем фильме Тарантино, звуки насилиya то нарастали, то затихали под музыку: траекторию можно было проследить от *The Tide is High* к *Heart of Glass* и, наконец, *One Way or Another*.

Я сидела и разглядывала фото, медленно переворачивая страницы. Я не была наивной и знала, что ждет меня в профессии адвоката по уголовным делам; я знала, на что иду. Читала учебники, участвовала в постановочных судах и имела небольшой опыт работы с настоящими судебными процессами. Но просматривая сухую неэмоциональную хронику жестокого убийства, я вдруг почувствовала себя так, будто меня переехал товарняк. Абсолютный ужас от происходящего ошеломлял. И я подумала: неужели этим я хочу заниматься всю жизнь? Неужели здесь мое место? Я так рвалась сюда, но вот я здесь и меня словно уничтожили. Я почувствовала себя самозванкой.

Люди так устроены, что могут расстроиться из-за чего угодно. У уныния нет стадий, и не бывает так, чтобы что-то приводило нас в большее уныние, а что-то — в меньшее. У каждого есть знакомый, который, услышав жалобы на сломанный бойлер или подгоревший кофе, скажет: какая ерунда, вот в Йемене бушует гражданская война! Но такие сравнения не помогают справиться с унынием.

Бывает, я расстраиваюсь из-за того, что мясо в морозилке заветрилось. Иногда мне кажется, что весь мир рухнет, потому что я опоздала на автобус. Конечно, война, нищета и страдания тоже расстраивают меня, но эта грусть глубже и тише. Если человек пережил травму, расстановка сил меняется. Для большинства людей вы автоматически попадаете в категорию тех, кому позволительно жаловаться на что угодно. Однако специфика профессии адвоката по уголовным делам в том, что

каждый день мы встречаемся с людьми, чьи страдания намного превосходят наши собственные.

Адвокаты по уголовным делам обязаны смотреть на фотографии жертв и понимать, что этим людям — и не только им, но и их родителям, детям, друзьям — пришлось пережить гораздо больше мук. А потом адвокат должен абстрагироваться от всего этого: вечером он идет домой, готовит ужин и живет своей жизнью, понимая, что, несмотря на все страдания других, он тоже имеет право расстраиваться по поводу гораздо менее значительному. Женщины во всем мире находятся в бесправном положении; людей жестоко убивают; мясо заветривается, а родители умирают. Все эти вещи существуют бок о бок, и боль от них равноценна.

В тот вечер я ушла из адвокатской палаты, чувствуя злость и разочарование. Прежде всего я злилась на себя. Разве не должна я быть выше этого? Я попыталась проанализировать свои чувства с разных сторон, прощупать их, как ссадину, на месте которой может появиться синяк, а может и не появиться. Мне казалось, я должна радоваться выходу на работу и интересному делу, так почему я не на седьмом небе? Удрученно бродя по супермаркету, я купила несколько лимонов и полдюжины яиц.

Я стояла над плитой, помешивая в сотейнике бледную, жидкую лимонно-яичную массу. Я ждала, когда та превратится в густую и золотистую, струящуюся ленточкой, если зацепить ее ложкой. Приготовление лимонного крема сродни терапии: процесс этот более медленный, спокойный и деликатный, чем варка варенья или мармелада. Огонь меньше, брызги расплавленного сахара не летят в стороны, пачкая все вокруг. Требуется одно: контролировать температуру и мешать; мешать, пока сахар не растворится, а жидкость в сотейнике не захлопает. Вам уже начнет казаться, что что-то

не так, вы неправильно отмерили ингредиенты и ничего не выйдет, но тут неожиданно крем загустеет и в одно мгновение станет глянцевым, блестящим. Тогда нужно продолжать помешивать массу до образования мелких пузырьков, поднимающихся со дна, — и все, готово. Терпение и вера — вот что требуется для приготовления лимонного крема. Вот и я стояла у плиты и помешивала долго-долго — до тех пор, пока все мысли о деле не улетучились, а впечатление от кровавых фотографий не поблекло. Остались лишь мысли о креме.

На мой взгляд, лимонный крем лучше варенья; это идеальная домашняя заготовка, первая, на которую я решилась. В отличие от варенья, его можно сделать немного, даже меньше, чем указано в рецепте, поделив количество ингредиентов пополам. Получится одна маленькая баночка, которая затем хранится в холодильнике.

Лимонный крем — чистый восторг: вкус свежий и пикантный, консистенция — атласно-гладкая, а аромат ударяет в нос, как только открываешь банку. Домашний крем получается не таким густым, как химический покупной, и ложится на горячий тост волнами и сугробами.

## *Лимонный крем*

Количество: 250 г

Время приготовления: 15 минут на плите

**3 лимона**

**100 г сахара**

**2 яйца**

**50 г сливочного масла, размягченного,  
но не растопленного**

1. Наполните небольшую кастрюлю водой наполовину и поставьте на средний огонь. Установите сверху стеклянную или металлическую миску. Выжмите сок из лимонов, а цедру натрите на терке; добавьте сок и цедру в миску и положите сахар. Прогрейте до растворения сахара, пропустите через сито, чтобы удалить частички цедры, и вылейте лимонно-сахарную смесь обратно в миску. Используйте рукавичку или полотенце: миска очень сильно нагревается.
2. Подмешайте яйца к сахарно-лимонной смеси по одному и взбейте венчиком. Когда смесь станет однородной, отложите венчик и возьмите лопатку; начните помешивать на водяной бане. Не торопитесь: крем загустеет и потяжелеет, но не сразу, помешивать и следить за консистенцией нужно постоянно. Готовую смесь снимите с огня, еще раз пропустите через сито и отставьте в сторону.
3. Остудите крем — миска должна стать холодной, — а затем подмешайте к нему очень мягкое масло венчиком, по чуть-чуть, до однородности.
4. Переложите крем в стерилизованную банку, закатайте и уберите в холодильник. Крем можно намазывать на тосты, пропитывать им бисквитные коржи или макать в него песочное печенье.



[Почитать описание, рецензии  
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

