

ЮРИЙ ВЕРХОЛИН

ЧУДО-ПОВАР

Юрий Верхолин

Чудо повар

<https://litres.ru/74023333>

SelfPub; 2026

Аннотация

Гороховый суп, в котором ложка стоит колом. Пюре с комками и фиолетовыми прожилками. Салат из зелени, умершей в прошлую среду. Даниил, офисный аналитик, пишет жалобу на корпоративную столовую. Ответ начальства: «Не нравится — сам готовь». Его бросают на кухню. В момент паники перед глазами возникает видение — голографические подсказки: температура молока, ритм помешивания, угол ножа. Голос невидимого куратора начисляет очки за идеальную эмульгацию и прокачивает навыки. Теперь из просроченного мяса и вялой капусты Даниил может сделать настоящее. Он чувствует, как соль не маскирует, а подчёркивает. Как грибы отдают лесом. Как хлеб хрустит на зубах. Но корпорация требует KPI, отчётов и метрики свежести. Финансовый директор режет бюджет. HR внедряет «осознанное жевание» с приложением для уровня счастья. Еда, приготовленная руками, ломает систему. А парень с поварёшкой становится самой опасной аномалией в мире цифровых отчётов.

Содержание

Глава 1. Первое видение	4
Глава 2. Метрика свежести	54
Конец ознакомительного фрагмента.	72

Чудо повар

Глава 1. Первое видение



Даниил впервые почувствовал запах столовой за три дня до того, как подписал трудовой договор. Тогда, на собеседовании, начальница отдела кадров Елена Викторовна проводила его через офисный городок по маршруту «для новеньких», и они миновали обеденный зал сбоку, у служебного

входа. Из вентиляционных решёток над дверью тянуло теплом. В этом тепле угадывались три главных запаха: перегретое растительное масло, уксусная кислота в такой крепости, что ею можно оттирать плитку, и что-то сладковато-нехорошее — возможно, курага в компоте, а возможно, просто вытяжка над плитой, которую не меняли со времён первой пятилетки.

Даниил тогда ещё не знал, что это — запах его ближайшего будущего. Он думал о зарплате, о строчке «аналитик отдела эффективности» в заявлении, о том, что квартира съёмная, холодная и что любая корпоративная столовая — это лучше, чем бутерброды с колбасой из соседнего магазина.

Он ошибался.

Первый обед в столовой случился в понедельник, ровно в двенадцать ноль-семь. Даниил стоял в очереди, держа красный поднос с логотипом компании — стилизованная буква «О» в круге, которую все между собой называли «Колобком». Впереди него медленно двигалась цепочка сотрудников в бейджах, и Даниил слушал, как скрипят половники по дну котлов. Скрип был неприятный, металлический, с ноткой истерии, будто ложки царапали кастрюли в знак протеста.

— Суп гороховый, — сказала повариха, даже не спрашивая.

Даниил заглянул в котёл. Жидкость была серой, на поверхности переливалась маслянистая радуга. Плавали ком-

ки непонятного происхождения — похожие на вату, пропитанную машинным маслом.

— А есть что-нибудь другое? — спросил он.

— Суп гороховый, — повторила повариха. Глаза у неё были пустые, как у рыбы на прилавке, которая давно сдалась и просто ждёт.

Даниил взял суп. Потом взял «мясное рагу» — кусок чего-то бледного, напоминавшего варёную грудку курицы, плавающую в водянистом соусе цвета разбавленной охры. Потом взял пюре. Пюре было серым, с фиолетовыми прожилками. Ложка втыкалась в него и стояла, как в сугробе.

Даниил сел за столик у окна. За окном был внутренний двор офисного городка — бетонный прямоугольник, четыре скамейки и одно дерево, которое выглядело так, будто ему предъявили официальную претензию за незаконную трату кислорода.

Он попробовал суп. Соль ударила в язык с такой силой, что он на мгновение ослеп. Не метафорически — по-настоящему: в глазах потемнело, словно кто-то выключил лампочку. Когда зрение вернулось, он заметил, что соус из-под «рагу» растёкся по подносу и начал разъедать краску. Пюре он не осмелился трогать ложкой — попробовал вилкой. Вилка вошла со скрипом, и кусок, отделившийся от общей массы, сохранял форму сам по себе, как пластилин.

— Ну как? — спросил коллега. Его звали Артём, он сидел напротив. — Вживаешься?

— Это еда? — спросил Даниил.

— Это ресурс, — сказал Артём. — Ты же аналитик, должен понимать. Еда — это входной параметр. Минимум, чтобы поддерживать штаны. Двадцать минут на обед — и без лишних эмоций.

Даниил посмотрел на Артёма. Тому было около тридцати, волосы редели, глаза покраснели от монитора. Он ел свой суп методично, без жевания, проглатывая прямо из ложки, как птица.

— А выбора нет? — спросил Даниил.

— Выбор — это придумали маркетологи, чтобы мы чувствовали себя людьми, — сказал Артём. — Здесь у тебя выбор: гороховый, гороховый с перцем и гороховый без гороха. Богатство вариантов.

Даниил отодвинул поднос. Суп остался нетронутым. Рагу тоже. Пюре он попытался размять вилкой, но оно только хлопнуло и выпустило струйку белой жидкости, похожей на клей ПВА.

— Я напишу жалобу, — сказал он.

Артём посмотрел на него с живым интересом, впервые за весь обед оторвавшись от тарелки.

— Ты новенький, — констатировал он. — Напиши. Будет забавно.

Жалобу Даниил сочинял вечером того же дня, сидя в своей квартире на двенадцатом этаже панельной многоэтажки. Холод пробирался через оконную раму, где отклеился

уплотнитель. Он писал в корпоративный портал, в раздел «Обратная связь по удобствам». Старался быть убедительным, использовал слова, которые только что выучил на вводном инструктаже: «низкое качество продуктов», «несоответствие ожиданиям», «риск снижения работоспособности».

Он описал суп, рагу и пюре. Описал скрип половников, цвет соуса, текстуру пюре. Даже приложил фотографию, тайком сделанную на телефон: поднос с едой на фоне окна, за которым виднелось то самое дерево, обвинённое в незаконной трате кислорода.

Ответ пришёл в три часа ночи. Даниил проснулся от вибрации телефона. Сообщение было от «Системы учёта обращений», подписано автоматически.

«Уважаемый сотрудник! Ваше обращение зарегистрировано. Система перенаправила его в отдел корпоративного быта. Анализ показал: ваша жалоба содержит излишнюю эмоциональность (коэффициент 0,87 при норме 0,3). Рекомендуем пройти курс „Осознанное потребление“ и согласовать свои ожидания с корпоративными стандартами. Альтернативное решение: если качество предлагаемого питания вас не устраивает, вы можете принять участие в программе „Сам себе шеф“ и самостоятельно готовить обед с использованием существующей инфраструктуры. Подробности у куратора.»

Даниил перечитал сообщение три раза. Потом в четвёртый. Потом встал, пошёл на кухню, налил воды из-под крана и выпил, глядя на мерцающий экран.

«Сам готовь», — перевёл он про себя. — «Не нравится — сам готовь».

Он ещё не знал, что это не шутка. Что завтра в восемь утра его вызовут к начальнице отдела кадров, и Елена Викторовна, та самая, что вела его мимо вентиляционных решёток, скажет ему, что «программа „Сам себе шеф“ — это не метафора, а настоящий проект», и что Даниил, как аналитик, «идеально подходит, чтобы испытать новую схему снижения расходов на питание».

Он не знал, что через сорок восемь часов будет стоять перед промышленной плитой в кухонном помещении столовой, сжимая в руке поварёшку, а за спиной у него будут шептаться три повара, чьих лиц он ещё не успеет разглядеть в полумраке.

Он знал только одно: система ему ответила, и ответ был похож на удар под дых — неожиданный, точный, оставляющий без воздуха.

Даниил допил воду. В квартире пахло плесенью и чужой жизнью, которую он снимал вместе с квадратными метрами. Он вернулся к телефону и написал: «Готов обсудить детали».

Телефон мигнул: «Ваш ответ зафиксирован. Система отметила рост лояльности. Хорошего дня!»

Даниил заснул только под утро. Ему приснилось, что он ест пюре, которое бесконечно разрастается во рту, заполняя всё пространство, он задыхается, но не может остановиться, потому что пюре — это теперь его работа, его показатели,

его жизнь.

Утро началось с дождя. Не обычной слякоти, а именно дождя — ровного, механического, будто его включили по таймеру в шесть утра для поддержания нужной атмосферы. Даниил шёл к метро, дождь бил в лицо, стекал за воротник пальто, которое он купил осенью и которое уже начало расползаться по швам.

В офисе его ждала Елена Викторовна. Она сидела в переговорной «Точка роста» — стеклянная клетка, в которой было холодно и слышалось гудение вентиляции. На столе стояли ноутбук, чашка кофе из автомата и папка с надписью «Персонал / Питание / Новая схема».

— Даниил, приветствую, — сказала она, не вставая. — Садись. Я получила твоё обращение. Очень эмоционально. Очень... по-живому.

— Я просто...

— Не перебивай, — она улыбнулась, и улыбка была такой же пластиковой, как поднос в столовой. — Мы ценим живость. Но мы также ценим решения. «Не нравится — сам готовь». Это, кстати, почти дословная цитата из нашего внутреннего справочника. «Ответственность через действие». Ты попал в яблочко.

Даниил молчал. Он смотрел на её бейдж. «Елена Викторовна, Руководитель отдела кадров». Он подумал, что её работа — это какая-то странная смесь заботы и дрессировки.

— Мы запускаем пробный проект, — продолжала она.

— Три месяца. Ты переходишь в столовую. Должность — «внутренний кулинарный аналитик». Задача — наладить процесс приготовления обедов для нашего этажа. Бюджет — тот же. Продукты — те же. Люди — те же. Ты не увольняешься, не повышаешься. Ты просто... меняешь направление.

— Я не умею готовить, — сказал Даниил.

— Не умеешь? — Елена Викторовна чуть наклонилась. — Ты же аналитик. Аналитика — это про порядок. Готовка — это порядок. Порезать, смешать, разогреть. Ты что, не справишься с порядком?

Она говорила так, будто готовка — это таблица в Excel, где нужно просто подвинуть ячейки в нужное место.

— У меня нет опыта, — сказал Даниил.

— Опыт — это прошлое, — ответила она. — У нас — возможности. Ты покажешь возможности. Или не покажешь. В любом случае, мы получим полезную информацию. Для нас. Для тебя.

Она протянула ему бумагу. Дополнительное соглашение к договору. Пункт 1: «Сотрудник добровольно участвует в проекте». Пункт 4: «Сотрудник соглашается, что качество еды — это личное восприятие и не может быть основанием для претензий». Пункт 7: «Сотрудник обязуется соблюдать правила работы на кухне, включая расход продуктов, технологические карты и скорость подачи блюд».

Даниил читал медленно. Пальцы дрожали. Не от страха — от злости. Той тихой, застывшей злости, которая копилась

в нём с того самого момента, как он впервые учуял запах столовой.

— У меня есть выбор? — спросил он.

— Конечно, — сказала Елена Викторовна. — Можешь отказать. Тогда мы закроем твою жалобу как необоснованную, и ты вернёшься к своим обычным делам. Но отказ от проекта будет отмечен в личном деле. Это повлияет на премиальную часть.

Даниил подписал. Ручка была дешёвой, пластиковой, чернила текли, оставляя кляксу на бумаге.

— Отлично, — сказала Елена Викторовна. — Начинаешь. Восемь утра. Кухня столовой. Выдадут форму. Белую.

Она засмеялась — коротко, как звук пропущенного звонка.

Даниил вышел из переговорной. В коридоре его ждал Артём.

— Ну? — спросил Артём.

— Я теперь повар, — сказал Даниил.

— Кулинарный аналитик, — поправил Артём. — У нас нет поваров. У нас есть «сотрудники пищевого сектора».

Они пошли к лифтам. Даниил смотрел на своё отражение в зеркальных дверях. Худой, двадцать восемь лет, вечно растерянный взгляд, тёмные волосы. Вид человека, который только что понял, что подписал нечто, не дочитав до конца.

— Там тяжело? — спросил он.

— Там, — сказал Артём, нажимая кнопку лифта, — там

не тяжело. Там просто нет слова «там». Есть только процесс.

Лифт приехал с гулом, который напомнил Даниилу звук падающей клетки в каком-то старом фильме ужасов.

На следующее утро, ровно в восемь, Даниил стоял у двери с табличкой «Кухонное помещение». Форма — белый халат, белые штаны, белые тапочки на резиновой подошве — оказалась великовата. Халат пришлось закатать три раза, штаны коротковато оголяли лодыжки. Тапочки скользили по кафелю.

Он толкнул дверь.

Кухня столовой оказалась просторнее, чем он ожидал — длинное прямоугольное пространство, вытянутое вдоль обеденного зала. Воздух здесь был тяжёлым, влажным, насыщенным запахом старого жира. Стены облицованы белой плиткой, давно пожелтевшей на стыках. Потолок — высокий, с мощными вытяжными колпаками, от которых иногда капало в ведра, расставленные в углах.

Перед ним стояла женщина лет пятидесяти. Её звали Галина Петровна, бейдж на груди поверх фартука гласил: «Старший технолог». Она смотрела на Даниила так, будто он был лишним комком в супе — нежелательным, но неизбежным.

— Так, — сказала она. — Новенький. Из аналитиков.

— Да, — сказал Даниил.

— Будешь здесь три месяца. Или до первой ошибки. Что наступит раньше.

Она повернулась и пошла вдоль ряда плит. Плиты были промышленные, чугунные, с огромными конфорками, на которых стояли котлы литров по двадцать каждый. В котлах что-то булькало, и от бульканья поднимался пар, затягивая помещение молочно-белой пеленой.

— Сегодня гороховый, — сказала Галина Петровна. — Ты будешь делать пюре.

— Пюре?

— Картофельное. На гарнир. Двести порций. К обеду. Сейчас девять, обед в двенадцать. Времени — три часа. Вопросы?

Даниил огляделся. За спиной Галины Петровны, у стены, стояли мешки. Он прочитал надпись: «Пюре картофельное быстрорастворимое. Смесь сухая. Стандарт».

— Это не настоящий картофель? — спросил он.

Галина Петровна посмотрела на него с выражением, которое Даниил позже научится распознавать как «симпатию к глупости».

— Настоящий картофель — это капризы погоды, — сказала она. — Цены скачут, возня с доставкой, хранение, гниль. Сухая смесь — это спокойствие. Предсказуемость. Ты же любишь предсказуемость? Аналитик.

Она протянула ему мешок. Мешок был тяжёлый, килограммов десять. Внутри что-то хрустело, как сухой песок.

— Рецепт, — сказала она, кивнув на листок, приклеенный скотчем над плитой. — Вода. Смесь. Молоко. Масло. Взбить.

Разлить. Всё.

Она отошла к своему столу в углу, села и достала телефон.

— А... помощь? — спросил Даниил.

— Помощь — для тех, кто остаётся, — сказала она, не глядя. — Ты — временный ресурс. Временному ресурсу помощь не положена. Положена задача.

Даниил остался один. Он стоял посреди кухни, сжимая мешок с сухим порошком, и смотрел на плиту. На плите стоял котёл — пустой, чёрный внутри, с налётом на дне, похожим на застывшую эпоху. Рядом стояло ведро с водой, кастрюля с молоком, банка с растительным маслом.

Он полез в карман халата за телефоном — проверить время. Девять ноль-семь. До обеда два часа пятьдесят три минуты.

Он открыл мешок. Запах — химический, сладковатый, искусственный. Насыпал смесь в котёл. Налил воды. Потом молока. Включил плиту.

Пламя поднялось с шипением, будто котёл обиделся на такую наглость.

Первые двадцать минут Даниил стоял и смотрел, как смесь разбухает. Он помешивал деревянной лопатой, которую нашёл в ящике. Лопата была обгоревшая, с трещиной посередине. Смесь впитывала жидкость, превращаясь в серую массу, похожую на цементный раствор.

Он добавил молока. Масса стала светлее, но не мягче. Она собралась комками. Комки плавали, как острова в тумане,

лопата натыкалась на них с глухим стуком.

Даниил прибавил огонь. Думал, что высокая температура растворит комки. Ошибался. Температура сделала массу липкой. Она начала приставать ко дну, и запах пошёл — не картофельный, а клейкий, крахмальный, с ноткой гари.

Он помешивал быстрее. Лопата скрежетала по дну, царапая налёт. Комки не исчезали. Они становились плотнее, упругими, как маленькие резиновые мячики. Даниил чувствовал, как пот выступает на лбу, стекает по вискам, заливает глаза. Он замер на секунду, вытер лицо рукавом халата и в этот момент услышал смех.

Смех доносился откуда-то из угла. Он обернулся. У двери, ведущей в обеденный зал, стояли двое — мужчина и женщина, тоже в белых халатах. Мужчина был молодой, с татуировкой на шее. Женщина — постарше, волосы стянуты в узел так туго, что казалось, она держит их одной силой воли.

— Смотри, — сказал мужчина. — Аналитик пюре мешает.

— Мешает, — подтвердила женщина. — Но не перемешивает.

Они смеялись. Не зло — равнодушно. Как смеются над ошибкой новичка, которая их лично не касается.

— Эй, — крикнул Даниил. — Поможете?

— Помощь — для тех, кто остаётся, — сказал мужчина, передразнивая Галину Петровну. — Ты — временный ресурс.

Они ушли в зал, и дверь захлопнулась с гулом, от которого замерцала вода в вёдрах по углам.

Даниил остался один с котлом. Масса внутри превращалась в клейстер. Он добавил ещё воды. Клейстер стал жиже, но комки остались. Он добавил молока. Жидкость приобрела цвет старой грязной простыни. Он добавил масла. Масло не смешалось, а собралось жёлтыми островками на поверхности, как масляные пятна на луже.

Он посмотрел на часы. Десять тридцать. Полтора часа до обеда. Двести порций. Он представил, как двести человек спустятся в обеденный зал, возьмут подносы, подойдут к раздаче, а он, стоя за стойкой, будет выкладывать им это — эту серую липкую массу с жёлтыми разводами и резиновыми комками.

Его накрыла паника. Не страх — именно паника, животная, дикая. Сердце заколотилось так, что он слышал удары в висках. Руки дрожали, лопата выскользнула и плюхнулась в котёл с таким звуком, будто кто-то смачно плюнул.

Даниил нагнулся, чтобы достать лопату. И в этот миг — когда его лицо оказалось на уровне пара, когда запах гари и крахмала заполнил лёгкие, когда паника достигла пика — перед глазами что-то мелькнуло.

Сначала он подумал — от усталости. Потом — от перегрева. Но «что-то» не исчезало.

А потом он услышал голос.

— Ну наконец-то, — сказал голос. Спокойный, чуть на-

смешливый, мужской. Звучал он прямо в голове, но при этом был объёмным — как если бы кто-то невидимый стоял у него за плечом. — Я уже думал, ты эту кашу до вечера будешь мешать. Или не мешать. Мешаешь ты отвратительно, кстати.

Даниил замер. Он поднял голову, огляделся. Никого.

— Кто здесь? — спросил он шёпотом.

— Твой личный куратор по несчастью, — ответил голос. — Можешь называть меня... да хоть Шефом. Или Системой. Или «О, Господи, за что». Мне всё равно. Важно другое: у тебя есть ровно полтора часа, чтобы накормить двести человек. С таким пюре, как сейчас, тебя уволят быстрее, чем ты дочитаешь свой договор.

Даниил хотел ответить, но не успел.

Перед его глазами, прямо в воздухе над котлом, появилось изображение. Полупрозрачное, голубоватое, похожее на проекцию. Оно было чётким и при этом невесомым. Даниил видел его сквозь пар, сквозь собственные руки, сквозь страх.

На этом изображении был котёл. Но не этот, реальный — а идеальный, чистый, с ровной массой внутри. А рядом с котлом пульсировали элементы, которые Даниил мгновенно узнал как интерфейс. Не игровой — слишком суровый, без иконок и радостных кнопок. Но всё же: шкалы, цифры, графики.

Сверху мигнуло небольшое окно с текстом: «Обнаружен кулинарный кризис. Активация базового модуля подска-

Зок».

— Это что за хрень? — выдохнул Даниил.

— Твой скрытый талант, — сказал голос. — Или проклятие. Зависит от того, как посмотреть. Коротко: я вижу то, чего не видишь ты. Температуру, ритм, химию. И буду показывать тебе. Бесплатно. Почти. Ладно, потом разберёмся. Смотри сюда.

Интерфейс замерцал.

В центре появилась красная линия — не просто линия, а шкала с делениями. Она ползла вверх. Текст под ней: «Температура дна: 142°C. Допустимый диапазон: 85–90°C. Огонь снизить на 40%».

— Давай, — сказал голос. — Не стой истуканом. Руками делай.

Даниил машинально повернул ручку плиты. Пламя уменьшилось. Красная линия поползла вниз и остановилась на зелёной отметке. Тут же высветилось: «Навык повышен: Температурный контроль (Уровень 1). +5 очков».

— Очки? — переспросил Даниил.

— А ты хотел печеньки? — усмехнулся голос. — Очки открывают новые подсказки. Чем точнее действуешь — тем больше видишь. Не благодари.

Теперь из интерфейса выросла зелёная волнистая линия. Она пульсировала с определённой частотой. Рядом — надпись: «Ритм помешивания: 40 движений/мин. Оптимальный: 55 движений/мин. Скользящее движение, не давящее».

— Слышишь? — голос стал серьёзнее. — Нож не любит, когда давят. И лопата тоже. Ты не камни ворочаешь. Ты еду готовишь. Не дави — скользи.

Даниил сжал лопату. Зелёная волна показала ему траекторию — плавную дугу снизу вверх. Он повторил движение. Раз, два, три. Волна совпала. Высветилось: «+2 очка. До следующего уровня: 8 очков».

Комок под лопатой не растворился — он распался. Слоями, как пластилин, разрезанный тонким ножом. Даниил почувствовал это в руке: сначала лёгкое сопротивление, потом провал, потом гладкость.

— Опа, — сказал голос. — А ты не безнадёжен.

Жёлтая точка замигала у края котла. Интерфейс высветил: «Масло. Не вливать в центр. Ввести по стенке, эмульгировать».

Даниил открыл банку. Резкий, химический запах дешёвого масла ударил в нос. Он налил не в середину, а по стенке — как показывала подсказка. Масло потекло вниз, собралось у дна. Лопата подхватила его снизу. Сразу появилось: «Скрытый навык: Эмульгация (базовый). +3 очка».

— Вот это уже интереснее, — прокомментировал голос. — Ты чувствуешь момент, когда масло перестаёт быть пятном и становится частью. Не у всех это есть. Обычно такое приходит после сотни котлов. А у тебя — с первого раза.

Даниил продолжал мешать. Раз, два, три — пауза. Красная линия держалась ровно. Зелёная волна текла плавно.

Появилась новая подсказка — синяя, пульсирующая. «Молоко. Только горячее (70°C). Ввести тонкой струйкой».

Даниил огляделся. На соседней плите стояла маленькая кастрюля. Он отлил в неё молока, поставил на огонь. Интерфейс показал температурный градиент: от голубого к фиолетовому, от фиолетового к розовому. Когда поверхность стала розовой — молоко готово.

Он влил его медленно, тонкой струйкой, продолжая помешивать. Масса будто вспыхнула — не огнём, а текстурой. Она стала пышной, лёгкой, почти воздушной. Высветилось: «Навык повышен: Идеальное пюре (Уровень 1). +10 очков. Всего очков: 20».

— Поздравляю, — сказал голос. Теперь в нём слышалась лёгкая усталость, но и удовольствие. — Ты только что сделал то, чего не умеют здешние повара с десятилетним стажем. Не потому что они дураки. Потому что их научили не чувствовать, а выполнять. А ты... ты сломал систему. Пока что на одну кастрюлю.

Даниил стоял, тяжело дыша. Пот тёк по спине, заползал под пояс штанов. Руки дрожали — уже не от паники, а от напряжения, от странного, неведомого усилия.

— Кто ты? — спросил он. — Зачем ты мне помогаешь?

— Я — твоя интуиция, — ответил голос. — Только усиленная. Или чип в голове. Или галлюцинация от переутомления. Выбирай любую версию, которая тебе по душе. А помогаю... потому что мне надоело смотреть, как люди едят дерь-

мо и называют это «оптимизацией бюджета». Ты можешь это изменить. Если не сломаешься. А теперь давай, разливай. До обеда пять минут.

Даниил заглянул в котёл.

Пюре было идеальным. Не «хорошим». Не «нормальным». Идеальным. Цвет — кремовый, с лёгким золотистым отливом. Текстура — однородная, без комков, бархатистая. Запах — картофельный, настоящий, с ноткой сливочного масла, хотя масло было дешёвым и растительным.

Он зачерпнул немного рукой, попробовал. Вкус — мягкий, сливочный, с лёгкой сладостью молока.

— Недурно, — сказал голос. — На троечку с плюсом. Но для первого раза — пять с минусом.

Тут же появилось новое окно: «Доступен новый навык: Текстуриный анализ. Стоимость: 15 очков. Приобрести? Да/Нет».

— Что это? — спросил Даниил.

— Позволит тебе видеть не только температуру, но и структуру на микроуровне. Когда белки сворачиваются, когда крахмал клейстеризуется. Полезная штука. Но решай сам. Очки не бесконечные.

Даниил хотел ответить, но дверь в кухню открылась.

Вошедшая Галина Петровна остановилась как вкопанная. Она понюхала воздух.

— Что это? — спросила она, не оборачиваясь.

— Пюре, — сказал Даниил.

Галина Петровна повернулась. Заглянула в котёл. Моргнула. Сделала шаг ближе, зачерпнула ложкой, попробовала. Молчала секунд десять. Потом сказала:

— Это не из мешка.

— Из мешка, — сказал Даниил.

Галина Петровна посмотрела на него. В её глазах впервые не было презрения. Была... осторожность. Как у человека, который видит в дверную щель свет, но не понимает, откуда он.

— Неси на раздачу, — сказала она тихо. — И никому не говори.

Перед глазами Даниила на секунду всплыла фраза: «Достижение „Скрытый талант“ (25 очков). Поздравляем, аналитик. Ты сделал первый шаг. Не облажайся со вторым».

Голос в голове замолчал. Интерфейс погас, оставив после себя только слабое голубое пятно перед глазами, которое медленно таяло.

Даниил взял котёл и пошёл к раздаточной стойке.

Раздача проходила в обеденном зале — просторном помещении с высокими окнами, через которые был виден тот самый бетонный двор. Даниил стоял за стойкой раздачи, сжимая поварёшку. Перед ним двигалась очередь.

Первым подошёл Артём.

— О, — сказал он, увидев Даниила в белом халате. — Ты правда...

— Пюре? — спросил Даниил.

— Пюре, — согласился Артём, протягивая тарелку.

Даниил положил порцию. Пюре легло мягкой горкой, не расплываясь, не стоя корявым комком. Артём уставился на него.

— Это... другое, — сказал он.

— Это пюре, — сказал Даниил.

Артём отошёл к столику. Даниил видел, как он сел, взял вилку, попробовал. Артём замер. Он посмотрел на Даниила через весь зал. Взгляд был пустым, но не равнодушным — пустым от удивления, как у человека, привыкшего к серости и вдруг заметившего цвет.

Следующим был мужчина из бухгалтерии — Даниил видел его в коридоре пару раз. Тот взял пюре не глядя, сел, попробовал. Сделал второй кусок. Третий. Он ел быстро, методично, но не механически — как человек, который вдруг обнаружил, что еда имеет вкус.

Очередь текла. Даниил раздавал пюре, и с каждой новой порцией чувствовал что-то странное. Люди брали тарелки, садились, ели. И зал становился тише. Обычно в столовой стоял гул — разговоры, звон посуды, смех из угла. Сейчас гул стихал. Люди жевали медленнее. Они смотрели на свои тарелки. Они переглядывались — не с восторгом, а с недоумением, будто их разбудили среди ночи и показали что-то, что они забыли начисто.

Даниил раздал двести порций. Последней подошла Елена Викторовна. Она шла не из очереди — вошла в зал специ-

ально, бейдж поблёскивал под лампами дневного света.

— Даниил, — сказала она, подходя к стойке. — Я слышала, сегодня... что-то необычное.

— Пюре, — сказал Даниил.

Она заглянула в котёл, стоявший рядом, почти пустой. Зачерпнула ложкой, попробовала. Её лицо не изменилось ни на миллиметр. Но Даниил заметил, как она проглотила чуть медленнее обычного. Как на долю секунды задержала ложку во рту.

— Любопытно, — сказала она, вытирая губы салфеткой. — Система зафиксировала отклонение. Отклонение от привычного вкуса на восемьдесят три процента. Это... выброс.

— Это пюре, — повторил Даниил.

— Да, — сказала она. — И в этом проблема. Если пюре отличается от стандарта — значит, стандарт нарушен. А если стандарт нарушен, значит, есть переменная, которую мы не можем отследить.

Она посмотрела ему в глаза. Взгляд был холодным, внимательным, но под ним — под ним Даниил уловил что-то ещё. Не страх. Любопытство. Жадность. Желание понять, как работает механизм, который она сама не собирала.

— Ты продолжаешь, — сказала она. — Завтра. Тот же режим. Мне нужны данные. Много данных.

Она развернулась и ушла. На пороге обернулась: «И Даниил? Не относись к этому как к еде. Это эксперимент».

Дверь за ней закрылась с мягким шипением.

Перед глазами Даниила появилась короткая фраза: «Внимание, куратор: корпоративный интерес зафиксирован. Рекомендация: действовать осторожно. Система не любит аномалий, но аномалии любят систему. Очки опыта: +10 за наблюдательность. Текущий баланс: 30 очков».

Даниил выдохнул.

— Ты здесь? — мысленно спросил он.

— Здесь, — ответил голос. — И никуда не денусь. Отдыхай. Завтра — гороховый. Будем учиться делать заправку. И, кстати, держи.

Появилась ещё одна подсказка: «Получено знание: Секрет воздушной текстуры (активно). Эффект: все будущие попытки приготовления пюре имеют +15% к успеху».

Даниил усмехнулся.

— Сарказм — твоё второе имя? — спросил он.

— Нет, — ответил голос. — Моё второе имя — «Я же говорил». А третье — «Смотри, не облажайся». Привыкай.

Даниил остался один у пустого котла. Смотрел на остатки пюре на дне — кремовые, золотистые, уже остывающие. Поднёс ложку ко рту, попробовал. Вкус был всё тот же — мягкий, честный, беззащитный.

В зале за спиной кто-то засмеялся. Не тем смехом, что был утром у поваров. Это был смех человека, который вдруг вспомнил, что у него есть язык, и этот язык умеет различать не только «съедобно» и «несъедобно», но и «вкусно» и «невкусно», и даже что-то среднее — что-то, для чего нет

слов, но что требует внимания.

Даниил положил ложку. В кармане пиликнул телефон — уведомление. Он достал. Сообщение от «Системы учёта обращений»: «Зафиксировано повышение вовлечённости сотрудников в обеденной зоне. Коэффициент улучшения настроения: +0,45. Требуется пояснение: причина изменений?»

Даниил посмотрел на экран. Потом на свои руки — на пальцы, которые до сих пор помнили ритм помешивания, на ладонь, которая чувствовала тяжесть лопаты. Он набрал ответ: «Нет данных».

Отправил. Убрал телефон.

В кухне, за дверью, капала вода в ведро. Где-то гудела вытяжка. И Даниил, стоя у пустого котла, впервые за долгое время почувствовал, что дышит полной грудью — не потому что воздух стал чище, а потому что он сделал что-то настоящее. И это «настоящее» нельзя было измерить никакими показателями, засунуть в отчёт или спрятать за строчкой «эффективность работы».

Он услышал шаги. Галина Петровна вышла из кухни, направляясь к своему столу. Проходя мимо, она остановилась. Не глядя на него, сказала:

— Завтра гороховый. Будешь делать заправку.

Она ушла, и её шаги затихли за дверью в кухонное помещение.

Даниил остался. Он смотрел на пустой котёл, на белые

стены, на капающую воду. И знал: завтра будет гороховый. И завтра он снова будет стоять у плиты. И, возможно, видение придёт снова. А может, и нет. Но он уже не мог вернуться к своей аналитике. Не мог снова сидеть за столом и перебирать чужие цифры, зная, что в кухне есть огонь, есть еда, есть ритм, есть тот самый миг, когда всё решается — не на совещании, а там, между лопатой и дном котла.

Он выключил свет в зале. Потемнело. Только окна давали серый свет дождя, который всё ещё шёл за стеклом. Даниил снял халат, повесил на крючок в подсобке, надел пальто. Вышел из столовой через служебный выход. Холодный воздух ударил в лицо.

Он шёл по офисному двору, дождь бил в затылок, и он думал о пюре. О движении рук. О температуре. О том, как комок под лопатой раскололся, как молоко вошло в массу, как масло перестало плавать, а стало её частью.

Он дошёл до проходной. Обернулся. В окнах кухни, выходящих во двор, горел свет. Кто-то ещё был там — может, убирал, может, просто сидел в тишине, которую Даниил сегодня не нарушил.

Он пошёл дальше. В кармане телефон мигнул ещё раз, но он не стал смотреть. Он шёл, и шаги были тяжёлые, но ровные, как тот самый ритм помешивания, который всё ещё звучал в голове: раз, два, три — пауза.

За спиной, в кухне, капала вода. И в этой капле, падающей в ведро, был звук, похожий на начало чего-то. Не на конец

жалобы — на начало ответа, который система ещё не умела обрабатывать.

Дома Даниил не ел. Сидел на кухне своей съёмной квартиры, смотрел на пустую сковороду и думал, что завтра он будет делать заправку для горохового супа. Он не знал рецепта. Не представлял, из чего она состоит, кроме того, что Галина Петровна, вероятно, бросала в котёл всё, что было под рукой: жареный лук, томатную пасту, иногда что-то из банки с этикеткой, стёртой до нечитаемости.

Он встал, открыл холодильник. Внутри — пакет молока, яйца, масло, хлеб, банка солёных огурцов. Достал луковицу. Поставил сковороду на плиту. Включил огонь.

Пламя поднялось с шипением. Даниил замер. Ждал, что видение появится снова — голубые линии, цветные индикаторы, подсказки. Но ничего не случилось. Был только огонь, лук, сковорода и он сам — Даниил, двадцати восьми лет, который не умеет готовить, не знает температур, не понимает кухонной химии.

Он бросил лук на сковороду. Лук зашипел, запах пошёл — резкий, едкий, настоящий. Даниил помешивал вилкой. Лук пригорал, липнул ко дну, и он не знал, что делать. И в этот миг понял: видение приходит не когда он хочет. Оно приходит, когда он должен. Когда ставки высоки, когда внимание на пределе, когда ошибка означает провал, который не исправишь отчётом.

Он выключил плиту. Сковорода остывала, дымась. Лук

был чёрным с одной стороны и сырым с другой. Даниил выбросил его в мусорное ведро и сел за стол.

Он смотрел на стену. На стене была трещина, которую он заметил при заселении и обещал заделать. Так и не заделал. Трещина росла — медленно, незаметно, как всё в этой квартире, как всё в этой жизни.

Телефон зазвонил. Не уведомление — звонок. Номер незнакомый.

— Алло, — сказал Даниил.

— Галина Петровна, — голос сухой, без интонаций. — Завтра приходи в семь. Не в восемь. В семь. И принеси... то, что ты сегодня делал с пюре.

— Я не знаю, что я делал, — сказал Даниил.

Тишина в трубке. Потом:

— Значит, знаешь. Но не понимаешь. Это разные вещи. Приходи в семь.

Трубка легла. Даниил смотрел на экран, пока он не погас. Потом лёг на диван не раздеваясь и заснул, глядя на трещину в стене, которая в темноте казалась линией — похожей на одну из тех, что он видел на кухне: голубую, пульсирующую, исчезающую.

Утро второго дня выдалось без дождя, но с ветром. Ветер гнал облака над офисным городком, и тени от них бегали по бетонному двору, словно что-то живое, запертое в клетке без выхода.

Даниил пришёл в семь. Кухня была пуста. Галина Петров-

на стояла у плиты, уже в фартуке, что-то резала на доске. Рядом — мешки с горохом. Не сухая смесь, а настоящий горох, в мешках из-под цемента, с землёй на швах.

— Гороховый, — сказала она, не оборачиваясь. — Настоящий. Не из пакета. Для второго этажа — для инженеров. Они чувствуют подделку.

— Почему настоящий? — спросил Даниил.

— Потому что вчерашнее пюре... — она замолчала, подняла нож, лезвие блеснуло. — ...вызвало вопросы. Елена Викторовна хочет, чтобы повторилось. Но не копия. Она хочет понять механику. А механика — не в мешке. Механика — в руках.

Она кивнула на доску:

— Режь лук. Мелко. Не дави — режь. Клетки должны быть целыми, пока не коснутся огня.

Даниил подошёл. Взял нож. Нож был тяжёлый, с деревянной ручкой, изношенной до блеска от многих рук. Взял луковицу. Лук старый, сухой, с жёлтыми чешуйками, которые лезли под ногти.

Он начал резать. Первый срез — кривой, толстый. Галина Петровна промолчала. Просто смотрела. Второй срез. Третий. Лук разваливался, выскальзывал, чешуйки летели на пол.

— Ты боишься ножа, — сказала Галина Петровна.

— Я не умею, — сказал Даниил.

— Не умеешь — это про результат. Боишься — это про

движение. Ты боишься порезать палец. Поэтому давишь. Поэтому крошишь. Нож не любит, когда давят. Нож любит скользить.

Она взяла другой нож, другую луковицу. Показала. Лезвие касалось луковицы под углом, почти параллельно поверхности. Срез — тонкий, ровный. Луковая клетка оставалась целой, пока нож не проходил дальше, и тогда она распадалась — не крошилась, а раскрывалась, как книжка.

— Попробуй, — сказала она.

Даниил попробовал. Срез стал лучше, но всё ещё толстый. Попробовал снова. И снова. Лук накапливался на доске — неровный, грубоватый, но уже не крошащийся.

Галина Петровна молчала. Не хвалила, не ругала. Просто ждала, пока он закончит. Потом сказала:

— Сойдёт. Для первого раза. Теперь — морковь.

Они работали молча. Даниил резал, Галина Петровна следила за котлом с горохом. Горох варился, помещение наполнялось запахом — землистым, сладковатым, древним. Даниил резал морковь, пальцы натёрлись, сок моркови попадал в микротрещины на коже — жгло, но он продолжал.

В половине девятого котёл закипел. Галина Петровна сняла пену, медленно, методично, шумовкой.

— Заправка, — сказала она. — Лук, морковь, сковорода. Жарь до золотистого. Не до коричневого. Золотистого. Потом — ложка томатной пасты. Не две. Одну. Разведи водой из котла. Влей в суп. Всё.

Она отошла к столу, достала блокнот. Даниил понял: помогать не будет. Будет наблюдать. Записывать.

Он поставил сковороду на плиту. Включил огонь. Дождался, когда нагреется — чувствовал это ладонью над поверхностью. Выложил лук.

Лук зашипел. Запах пошёл — сначала резкий, потом сладкий, потом... потом Даниил потерял его. Потому что перед глазами мелькнуло знакомое.

Голубая дымка. Линии. Не так ярко, как вчера, но — оно. Видение.

Оно показывало сковороду. Лук. Красная линия — температура. Она росла, и Даниил видел, что огонь слишком сильный. Убавил — не думая. Линия стабилизировалась. Зелёная волна — ритм помешивания. Не круговые движения, а скользящие, с подхватом снизу, чтобы лук жарился равномерно, не подгорал.

Он двигал лопаткой по волне. Лук менял цвет — от белого к прозрачному, от прозрачного к золотистому. Видение показывало точку: «Морковь». Не раньше, не позже. Именно когда лук достиг нужного оттенка — Даниил видел это по цветовому индикатору.

Он добавил морковь. Сковорода вспыхнула шипением, но не грохотом. Морковь впитала масло, запах стал глубже, насыщеннее. Видение показывало ритм — медленнее, с паузами, чтобы морковь отдала сок, но не превратилась в кашу.

Он помешивал. Зелёная волна текла плавно. Красная ли-

ния держалась ровно. Жёлтая точка мигнула — «томатная паста». Но не просто добавить — видение показывало, как развести её в черпаке водой из котла, до однородной жидкости, без комков, чтобы она вошла в масло, а не подгорела на дне.

Даниил отлил воды из котла в черпак. Добавил пасту. Размешал вилкой — быстро, по краям, по спирали. Паста растворилась, стала соусом цвета заката. Вылил в сковороду.

Вспышка. Не огненная — ароматическая. Запах поднялся такой силы, что Даниил на мгновение перестал дышать. Это был запах не томатной пасты из банки. Запах того, что происходило в сковороде: химической встречи между сахаром из моркови, карамелизованным луком и томатной кислотой. Запах был острым, сладким, сложным, как запах асфальта после летнего дождя, когда он ещё тёплый.

Видение показывало момент: «Влить в суп». Не сразу. Дать заправке минуточку, чтобы «схватиться», чтобы связать всё воедино. Даниил считал про себя: раз, два, три... до шестидесяти. За это время заправка в сковороде стала густой, блестящей, с отдельными кусочками, которые не распались, а держали форму.

Он поднял сковороду. Видение показывало угол наклона — не вертикально, а под сорок пять градусов, чтобы заправка вливалась в суп струйкой, а не плюхалась комком. Он наклонил. Заправка потекла — тёмная, золотисто-красная. Упала в котёл с горохом. Даниил услышал звук — не шипе-

ние, а что-то вроде вдоха, облегчения, мига, когда два потока находят друг друга.

Он взял лопату. Видение показывало движение — не круговое, а восьмёркой, из глубины, с подъёмом со дна, чтобы заправка поднялась через весь суп, а не осталась на поверхности.

Он помешал. Гороховый суп изменился. Цвет стал не серым, а тёплым, янтарным, с оранжевыми вспышками по краям. Запах из землистого перешёл в нечто другое, в нечто, напоминавшее Даниилу детство — хотя он не мог вспомнить, какое именно детство, какая кухня, какая мать или бабушка. Это было просто ощущение — тепла, которое было когда-то и которое он забыл, что оно вообще существует.

Видение меркло. Линии таяли. Последнее, что Даниил увидел — цветовой индикатор готовности: зелёный, ровный, не мигающий.

Он замер. Сковорода в руке была горячее, но он не чувствовал жжения — или чувствовал, но оно было далеко, как фоновый шум. Смотрел в котёл. Гороховый суп глядел на него в ответ — тёплый, живой, с кусочками моркови, с золотистыми нитями лука, с томатной глубиной.

Галина Петровна стояла у своего стола. Не писала в блокнот. Смотрела на него. В её взгляде не было прежней осторожности — было нечто другое. Не признание, не уважение. Было... беспокойство. Как у человека, который видит, что соседний дом загорелся, и не знает — тушить или просто

смотреть.

— Это не по технологической карте, — сказала она тихо.

— Нет, — сказал Даниил.

— Откуда ты это знаешь?

— Я не знаю.

Галина Петровна подошла к котлу. Зачерпнула ложкой, попробовала. Сделала глоток. Ещё один. Закрыла глаза. Ненадолго — на пару секунд. Но Даниил видел это. Видел, как её лицо на мгновение потеряло привычное выражение — не стало пустым, а стало... открытым. Как дверь, которую не открывали десять лет, и вдруг кто-то толкнул, она заскрипела, и за ней оказался воздух.

— Они съедят всё, — сказала она, открывая глаза. — А потом придут за тобой.

— Кто?

— Все.

Она отошла к столу, взяла блокнот. Даниил заметил, как она вырывает лист, на котором что-то писала, и складывает в карман фартука.

— Я ничего не записывала, — сказала она, не глядя. — Сегодня ничего не было. Понял?

— Понял.

— Неси на раздачу. Второй этаж. Инженеры приходят в двенадцать тридцать. Не опоздай.

Она вышла из кухни в зал. Дверь закрылась тихо, без гула, будто она придерживала её, чтобы не хлопнуть.

Второй этаж — это были инженеры, техники, люди, которые следили за серверными и вентиляцией. Они приходили в столовую позже, в двенадцать тридцать, когда офисные сотрудники уже уходили. У них была своя очередь, свой стол, свои привычки.

Даниил стоял за стойкой раздачи. Перед ним двигались люди в комбинезонах, с инструментами на поясах, с руками в масле и мозолях. Они брали тарелки молча, не глядя на него — как глядят на любой элемент обстановки.

— Суп, — говорили они.

Даниил наливал. Гороховый суп лился ровно, без брызг, с золотистым отблеском. Первый инженер — мужчина лет сорока, с сединой в бороде — взял тарелку, отошёл, сел. Попробовал механически, не глядя, уткнувшись в телефон.

Потом замер. Палец, державший телефон, опустился. Он посмотрел в тарелку. Потом на Даниила.

— Это что? — спросил он.

— Гороховый, — сказал Даниил.

— Не похоже, — сказал инженер.

Сделал вторую ложку. Третью. Ел медленно. Вокруг другие инженеры тоже замерли — потому что запах пошёл. Тот самый запах из кухни: томатная заправка, карамелизованный лук, горох, который варился, а не разваривался.

— Эй, — крикнул кто-то из очереди. — Давай живее.

Но тот, кто крикнул, тоже замер, когда получил свою порцию. Потому что суп был не просто жидкостью. Он был...

присутствием. Он занимал своё место в тарелке, имел границу, вес, температуру — не обжигающую, а согревающую.

Даниил раздавал порции. С каждой ложкой чувствовал, как меняется атмосфера. Инженеры не шутили, не болтали. Они ели. Их жевание было слышно — негромкое, ровное, как шум дождя по крыше. Они смотрели в тарелки, а не в телефоны. Один молодой парень с татуировкой на шее — тот самый, что смеялся вчера на кухне, — сел в углу, попробовал суп, и Даниил увидел, как он сделал странную вещь: закрыл глаза. Ненадолго. На миг. Но его плечи, которые были напряжены, как пружины, опустились на пару сантиметров.

В зале было тихо. Не молчание отсутствия звуков — тишина присутствия. Как в комнате, где кто-то только что сказал нечто важное, и все обдумывают.

Даниил раздал последнюю порцию. Котёл опустел. Он стоял с поварёшкой в руке и смотрел на зал. Инженеры ели. Кто-то выскребал суп до дна, ложка постукивала о тарелку — не металлическим скрежетом, а мягким звуком, похожим на благодарность.

В дверь столовой вошла Елена Викторовна. Не одна — с мужчиной в костюме, на бейдже которого было написано «В.И. Петров, финансовый директор». Они остановились на пороге. Даниил видел, как Елена Викторовна что-то шепчет ему на ухо, а он смотрит на зал, на инженеров, на пустые тарелки, на Даниила в белом халате.

— Даниил, — сказала Елена Викторовна, подходя. — Мы

наблюдали. Система зафиксировала второе отклонение. На втором этаже. Улучшение настроения — на 0,67. Это...

— Отклонение, — закончил за неё Петров. Голос низкий, с акцентом, который Даниил не мог определить — то ли южным, то ли просто от усталости. — Два отклонения за два дня. Из одного источника.

Он посмотрел на Даниила. Взгляд оценивающий, но не злой. Злость предполагает эмоцию, а в глазах Петрова не было эмоций — только расчёты.

— Ты что-то добавляешь? — спросил Петров.

— Только то, что есть, — сказал Даниил.

— Только то, что есть, — повторил Петров, и в голосе появилась нотка, похожая на интерес. — Любопытная формулировка. «Только то, что есть». Это... оптимизация?

— Это готовка, — сказал Даниил.

Петров посмотрел на Елену Викторовну. Та пожала плечами — едва заметное движение.

— Завтра, — сказал Петров. — Совет директоров. Обед. Наш, руководящий состав. Ты готовишь. Меню — согласишься с Еленой Викторовной. Бюджет... прежний.

— Прежний — значит ноль сверх обычного, — сказала Елена Викторовна.

— Прежний, — повторил Петров, не глядя на неё. — И, Даниил, я хочу понять механику. Если механика повторяема — это ценное качество. Если нет — это случайность. А случайность нам ни к чему.

Он развернулся и вышел. Елена Викторовна осталась. Подошла ближе, так что Даниил почувствовал запах её духов — сладкий, искусственный, с ноткой ванили, которая казалась не украшением, а наказанием.

— Ты играешь в игру, — сказала она тихо. — Но ты не знаешь правил. Правила пишутся здесь. — Она ткнула пальцем себе в лоб. — А не здесь. — Ткнула ему в грудь. — Завтра — проверка. Провалишься — вернёшься к аналитике. Но не к своей. Будешь составлять отчёты по мусорным бакам. Понял?

— Понял, — сказал Даниил.

Она ушла. На пороге обернулась — смотрела не на него, а на пустой котёл, стоявший на стойке. Смотрела так, будто он был раной — чем-то, что болит, но нельзя трогать.

Дверь закрылась. В зале остались только инженеры, они ели молча, и Даниил слышал, как ложки касаются тарелок. Этот звук был похож на что-то, для чего у него не было названия, но что он запомнил — так же, как запоминают запахи или мелодии, которые не хочется забывать.

Вечером Даниил не пытался готовить дома. Сидел на кухне, смотрел на стену. В голове крутились слова Петрова: «ценное качество», «случайность», «механика». Думал о видении. О том, как оно приходит. О том, что оно не даёт рецептов — оно даёт процесс. Показывает, что происходит, когда ты делаешь правильно, а дорогу ты ищешь сам.

Он закрыл глаза. Пытался вспомнить линии — красную,

зелёную, жёлтую. Пытался вспомнить, как держать нож, как вводить масло, как отсчитывать ритм. Но за закрытыми веками ничего не было. Только он сам. Только дыхание. Только стук отопления в батарее — ровный, как метроном.

Он открыл глаза. На столе лежал телефон, экран мигал — уведомление. Взял. Сообщение от Артёма: «Слышал, завтра совет директоров. Ты — главное блюдо. Шучу. Не шучу. Береги голову».

Даниил не ответил. Положил телефон, лёг на диван. Думал о завтрашнем дне, о том, что ему придётся готовить для людей, которые едят глазами, а не ртом. Для людей, которым нужна не еда, а обстановка. Для людей, которые скажут «восхитительно», даже если им подадут картон, лишь бы это было красиво и недёшево.

И он понял: если видение придёт завтра, оно будет другим. Потому что ставки другие. Потому что внимание будет направлено не на еду, а на то, что еда должна сделать — произвести впечатление, убедить, прикрыть пустоту.

Он заснул. Ему приснилось, что он стоит перед плитой, а перед ним — не котёл, а экран. На экране — графики, диаграммы, показатели. Он пытается готовить, но вместо лопаты у него компьютерная мышка, вместо масла — цифры. И всё, что он делает, превращается в отчёт, который никто не читает.

Проснулся в три часа ночи. В квартире было холодно. Лежал, глядя на трещину в стене, и думал: «Еда не спасает мир.

Но она меняет поведение. Она ломает любые системы. Она возвращает людям способность чувствовать».

Он не знал, откуда взялись эти слова. Они пришли сами, из темноты, из тишины, из того места, где видение уже не нужно — потому что оно стало частью его.

Утро третьего дня началось с тумана. Туман опустился на офисный городок, здания выглядели как корабли, застывшие в серой воде. Даниил пришёл на кухню в шесть утра. Галина Петровна уже была там. Стояла у стола, перед ней лежали продукты.

— Совет директоров, — сказала она, не оборачиваясь. — Двенадцать человек. Придут в час. Меню: суп-пюре из тыквы, котлета по-киевски, гарнир — рис. Десерт — из вчерашнего.

— Из вчерашнего?

— Вчера осталось пюре. И компот. Не выбрасываем. Оптимизируем.

Она повернулась. В руках — технологическая карта, стандартная, с печатями и подписями.

— По карте, — сказала она. — Всё по карте. Никаких отклонений. Понял?

— Понял, — сказал Даниил, хотя понял другое.

Галина Петровна подошла ближе. Заговорила тихо, почти шёпотом, хотя вокруг никого не было.

— Вчерашнее пюре... оно было не по карте. Сегодня — по карте. Потому что сегодня за вами наблюдают. Сегодня

всё измеряют. Если ты выйдешь за рамки, они испугаются. А когда они пугаются — уничтожают то, чего не понимают.

Она посмотрела ему в глаза. Впервые Даниил увидел в её взгляде не осторожность, а просьбу. Или приказ, замаскированный под просьбу.

— По карте, — повторила она.

— По карте, — сказал Даниил.

Она отошла. Он остался один с продуктами.

Тыква старая, с трещинами на кожуре. Рис в мешке, с примесью чего-то чёрного — похожего на мелкие камешки. Котлеты — полуфабрикаты, замороженные, в коробке с надписью «П/ф Котлета по-киевски». Десерт — вчерашнее пюре, завёрнутое в плёнку, серое, с фиолетовыми прожилками, которые теперь напоминали вены.

Даниил смотрел на это и думал: «По карте». Но карта была мёртвой. Карта говорила: «Вскипятить воду. Засыпать тыкву. Варить тридцать минут. Измельчить блендером. Добавить сливки. Разлить». Карта не говорила о температуре, при которой тыква начинает отдавать сладость, а не варёную мягкость. Карта не говорила, как держать блендер, чтобы пюре не набралось воздух и не стало пеной. Карта не говорила о сливках — что их нельзя кипятить, они сворачиваются, их нужно вливать в конце, тёплыми, не горячими.

Даниил включил плиту. Начал варить тыкву. Следовал карте — буквально, механически, без видения. Вода закипела. Тыква упала в котёл. Запах пошёл — сырой, землистый,

без намёка на сладость.

Он стоял и помешивал. Без видения. Без линий. Без подсказок. Только он, тыква, вода и карта, лежавшая на столе как приговор.

В десять утра котлеты стояли в духовке. Он поставил их по карте — сто восемьдесят градусов, двадцать минут. Он знал, что при такой температуре снаружи они подгорят, а внутри останутся сырым полуфабрикатом. Но карта есть карта.

Рис он промыл три раза. Вода после промывки была мутной, пахла пылью. Поставил вариться. Карта говорила: «Варить до готовности». Он не знал, что такое «готовность» без подсказок. Варил, пока рис не стал мягким — слишком мягким, разваренным, похожим на кашу.

В половине двенадцатого всё было готово. Суп-пюре — серовато-оранжевый, с пеной на поверхности. Котлеты — коричневые снаружи, серые внутри. Рис — белый, склеенный, без запаха. Десерт — вчерашнее пюре, разогретое в микроволновке, с корочкой, похожей на пластик.

Галина Петровна пришла в одиннадцать пятьдесят. Обошла всё, попробовала суп, котлету, рис. Ничего не сказала. Просто посмотрела на Даниила. В её взгляде он прочитал: «Я предупреждала».

— Неси, — сказала она. — Они придут в час.

Совет директоров собирался в переговорной «Стратегия» — на пятом этаже, с панорамными окнами на город и столом из полированного дуба. Но обедать решили в столовой —

«чтобы показать близость к сотрудникам», как выразилась Елена Викторовна.

Даниил стоял за отдельной стойкой, которую установили специально. Белая скатерть, серебряные приборы, бокалы — всё из запаса, который использовался два раза в год: на Новый год и день рождения компании.

В час пришли двенадцать человек. Петров шёл первым. За ним Елена Викторовна. Потом люди в костюмах, с бейджами, имена которых Даниил не запомнил. Они сели за длинный стол. Елена Викторовна жестом позвала Даниила.

— Представься, — сказала она.

Даниил подошёл. Двенадцать пар глаз уставились на него. Он чувствовал, как пот выступает на лбу, как рубашка под халатом прилипает к спине.

— Даниил, — сказал Петров. — Внутренний кулинарный аналитик. Пробный проект. Третий день.

— Третий день, — кивнул кто-то из гостей. — А уже говорят о странностях.

— Странности, — согласился Петров. — Но сегодня — по карте. Верно, Даниил?

— По карте, — сказал Даниил.

— Отлично. Начинаем.

Даниил подал суп-пюре. Разлил в тарелки — аккуратно, не задевая край, как учила карта. Тарелки дошли до гостей. Взяли ложки. Попробовали.

Молчание.

Не то молчание, что было вчера у инженеров. Это было молчание оценки. Молчание, в котором люди думают не о еде, а о том, какую реакцию от них ждут.

— Восхитительно, — сказала женщина в красном костюме, не глядя в тарелку.

— Хорошая консистенция, — сказал мужчина с бородой, размазывая пюре по тарелке ложкой, не поднося ко рту.

— Очень... корпоративно, — сказал Петров. Он ел механически, глядя на Даниила, а не в тарелку. — По карте. Верно?

— По карте, — сказал Даниил.

— Чувствуется, — сказал Петров. — Чувствуется... контроль.

Они доели суп. Котлеты. Рис. Десерт — вчерашнее пюре — никто не тронул, кроме одного молодого человека, который съел его не глядя и сказал: «Любопытная подача».

Даниил стоял и смотрел. Смотрел, как они едят, не едят, размазывают, оценивают. Смотрел, как Елена Викторовна улыбается, как Петров кивает, как все делают вид, что это был обед.

И он почувствовал злость. Не ту, что в первый день — тихую, застывшую. Это была злость горячая, жидкая, как металл в плавильне. Он смотрел на их тарелки — на остатки супа, на размазанную котлету, на нетронутый десерт — и думал: «Они не едят. Они поглощают. Они не чувствуют. Они фиксируют».

И в этот миг — когда злость достигла пика, когда он стоял, сжимая поварёшку, когда внимание сжалось до размеров тарелки перед ним, до руки, до дыхания — перед глазами мелькнуло.

Голубая дымка. Линии. Но не те, что вчера. Другие — сложнее. Красная линия разветвлялась — несколько температур, несколько процессов. Зелёных волн было три, они переплетались и синхронизировались. Жёлтые точки мигали по всему полю зрения: «уксус», «масло», «зелень», «лимонная цедра».

Видение показывало не одно блюдо. Оно показывало стол. Весь стол. Показывало, как суп-пюре, который они уже съели, мог бы быть другим — с добавлением чего-то острого, чтобы разбудить язык, который спит. Как котлета звучала бы иначе, если бы ей дали остыть правильно — чтобы сок остался внутри, а не вытек на тарелку. Как рис — не каша, а отдельные зёрна, каждое из которых держит аромат, если его перед варкой обжарить, если влить бульон, а не воду.

Но больше всего видение показывало десерт. Вчерашнее пюре. Показывало, как из этого серого комка, этой жилистой массы можно сделать нечто другое. Не добавляя ничего нового — просто изменив процесс. Разогреть не в микроволновке, а на пару, чтобы вернуть влагу. Добавить каплю лимонного сока — не для вкуса, а для химии, чтобы крахмал перестал быть клеем и стал кремом. Взбить не миксером, а венчиком, вручную, впуская воздух, превращая тяжесть в

лёгкость.

Даниил замер. Видение пульсировало, ждало. Он знал: если отведёт взгляд, оно исчезнет. И знал: если сейчас ничего не сделает, он потеряет что-то важное. Не работу. Не проект. Что-то важнее.

Он посмотрел на Петрова. Тот допивал вино, глядя в окно.

— Десерт, — сказал Даниил.

Все обернулись.

— Десерт, — повторил он. — Я... могу предложить другой. Из того же самого. Но другой.

Петров посмотрел на него. Взгляд прищуренный, оценивающий.

— Другой? — переспросил он. — Из того же самого?

— Из того же, — сказал Даниил. — Но другой способ.

Молчание. Пять секунд. Десять.

— Любопытно, — сказал Петров. — Покажи.

Даниил повернулся. Пошёл к плите, стоявшей за стойкой в углу — для подогрева. Видение двигалось вместе с ним, пульсируя в поле зрения. Взял вчерашнее пюре. Поставил кастрюлю на паровую баню. Добавил каплю лимонного сока — из пакетика, который нашёл рядом с чайными принадлежностями. Взял венчик.

И начал взбивать.

Видение показывало ритм. Не быстро — медленно, с нажимом, чтобы воздух входил, а не выходил. Красная линия

— температура пара, ровная, без кипения. Зелёная волна — движение венчика, по спирали, снизу вверх, с подхватом со дна. Жёлтая точка — момент, когда масса изменит цвет, станет светлее, кремовой.

Он взбивал. Пюре в кастрюле менялось. Сначала сопротивлялось — тяжёлое, липкое, серое. Потом начало поддаваться. Потом стало текучим. Потом — пышным. Цвет из серого с фиолетовыми прожилками превратился в светло-жёлтый, в кремовый. Запах пошёл — не химический, а картофельный, с лёгкой кислинкой лимона, с теплом пара.

Даниил взбивал десять минут. Руки горели, плечи ныли, пот заливал глаза. Но он не останавливался. Видение показывало, что процесс ещё не завершён — нужно достичь точки, когда масса станет «устойчивой», когда венчик оставит след, который не сразу зарастёт.

И вот — точка. Видение мигнуло зелёным. Даниил остановился. Посмотрел в кастрюлю. Внутри было не пюре. Внутри был крем. Лёгкий, воздушный, с блеском, с запахом, для которого не было названия, но от которого текли слюни.

Он разлил крем по тарелкам. Добавил крошку из сухарей, которые нашёл в ящике — не по видению, а по интуиции, по ощущению текстуры. Крошка дала контраст: хруст, золотистый, против мягкого крема.

Он подал. Петрову. Елене Викторовне. Всем двенадцати. Они смотрели. Брали ложки. Пробовали.

И тогда — тогда случилось то, чего не было с супом, кот-

летой, рисом.

Петров замер. Замер так, что ложка во рту остановилась. Не двигался три секунды. Потом проглотил. Потом посмотрел на Даниила. И в его глазах — в глазах человека, привыкшего видеть только цифры, — появилось что-то человеческое. Не эмоция. Не радость. Удивление. Удивление от того, что мир может оказаться не таким, как он думал.

— Это... — начал Петров. Замолчал. Не знал, как закончить.

— Это из вчерашнего пюре, — сказал Даниил.

— Из вчерашнего, — повторил Петров.

— Другой способ, — сказал Даниил.

Петров посмотрел на Елену Викторовну. Она сидела, сжимая ложку. На её лице — на лице женщины, которая никогда не теряла контроль, — было выражение, которого Даниил не мог прочесть. Но он видел, как она сделала вторую ложку. И третью. И как она, не глядя, вытерла глаза салфеткой — будто от пота, хотя в зале было прохладно.

— Механика, — сказал Петров тихо. — Повторяема?

— Я не знаю, — сказал Даниил. — Это не механика. Это...

Он замолчал. Не знал, как закончить. Видение гасло. Последнее, что он увидел, — зелёная волна, замедляющаяся до остановки, и индикатор, который горел не кремовым, а белым — чистым, пустым, как страница, на которой ещё ничего не написано.

— Это что? — спросил Петров.

— Это просто еда, — сказал Даниил.

Петров долго смотрел на него. Потом встал, протянул руку. Даниил пожал её. Рука была сухая, тёплая, сильная.

— Завтра, — сказал Петров. — Ты снова на кухне. Отчёт за сегодня я подпишу сам. Елена, подготовьте сводку. Много сводок.

Он вышел. Остальные потянулись за ним. Елена Викторовна шла последней. На пороге обернулась. Смотрела на Даниила — не на пустые тарелки, не на кастрюлю, а на него.

— Ты не понимаешь, что ты сделал, — сказала она. — Но я понимаю. И я не знаю, хорошо это или плохо.

Она ушла. Дверь закрылась мягко, без гула.

Даниил остался один в зале. На столе — двенадцать пустых тарелок. На дне каждой — остатки крема, золотистые, с крошкой. Он подошёл, взял одну тарелку, зачерпнул пальцем. Попробовал. Вкус был всё тот же — лёгкий, тёплый, с кислинкой, с хрустом.

Он услышал шаги. Из кухни вышла Галина Петровна. Подошла к столу. Посмотрела на тарелки. Посмотрела на него.

— Ты не послушался, — сказала она. — Я говорила: по карте.

— Я не смог, — сказал Даниил.

— Знаю, — сказала она. — Потому и говорила.

Она взяла тарелку, попробовала. Закрыла глаза — дольше, чем вчера. Секунд на десять. Потом открыла.

— Завтра, — сказала она, уходя, — будет салат. Двести порций. И запомни: соль не скрывает пустоту. Она просто делает пустоту солёной.

Дверь в кухню закрылась. Даниил остался с тарелками. Смотрел в окно. Туман рассеялся, за окном был виден бетонный двор и то самое дерево, которое казалось менее мёртвым, чем вчера — или, может, просто свет падал по-другому.

Он убрал тарелки. Зашёл в кухню, снял халат, повесил его на крючок. В кармане халата что-то хрустнуло — он достал. Листок, сложенный вчетверо. Почерк Галины Петровны: «Рецепт пюре. 1978 год. Моя мать.» И ниже — выцветшие, но разборчивые строчки: «Картофель. Молоко. Масло. Соль. Взбивать до тепла.»

Даниил сложил листок, положил в карман пальто. Вышел из столовой через служебный выход. Холодный воздух ударил в лицо — не злой, а свежий, как капля лимонного сока в сладком креме.

Он шёл по офисному двору. Ветер гнал облака, тени бегали по асфальту. Он думал о завтрашнем салате, о двухстах порциях, о том, как измерить свежесть — он был уверен, Елена Викторовна уже придумала, чем её измерить. Думал о том, что видение приходит, когда нужно, а не когда его зовут. И думал, что еда — это не язык выживания, как он считал в первый день. Это язык чего-то другого. Чего-то, для чего у него ещё не было слов, но что он уже чувствовал в пальцах, в ладонях, в ровном ритме дыхания.

В кармане пиликнул телефон. Уведомление. Артём: «Ну как? Выжил?»

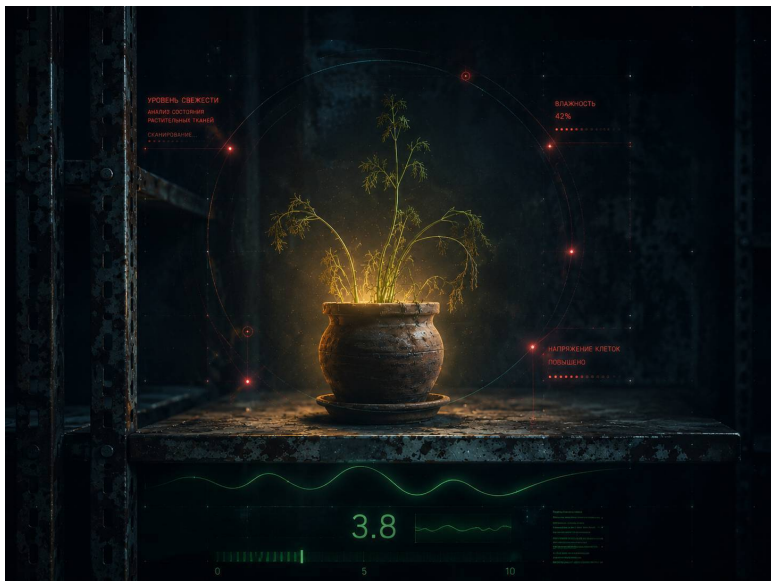
Даниил набрал: «Пока да».

Отправил. Убрал телефон.

Он дошёл до проходной. Обернулся. В окнах кухни, выходящих во двор, горел свет. Кто-то был там — Галина Петровна, или повара, или просто плита остывала после долгого дня. Свет был жёлтым, тёплым, похожим на цвет сегодняшнего крема.

Даниил пошёл дальше. За спиной, в кухне, всё так же капала вода в ведро. И каждая капля звучала как вопрос, на который он ещё не знал ответа, но который уже не боялся услышать.

Глава 2. Метрика свежести



На кухне столовой появился новый стенд. Он висел у входа, между вешалкой для халатов и щитком с выключателями, и представлял собой пробковую доску размером метр на полтора, обрамлённую алюминиевой рамкой с царпинками. На доске красовался лист формата А2, распечатанный на цветном принтере, судя по запаху тонера, ещё не улетучившемся к утру. Вверху — логотип компании, под ним заго-

ловок: «Метрика свежести. Пилотная методология для сегмента пищевого контента». Далее шли таблицы, диаграммы и семь пунктов регламента, каждый из которых имел подпункты с буквенными индексами.

Даниил стоял перед стендом в семь утра, ещё не сняв пальто, и читал. Его дыхание, ещё ускоренное после быстрого перехода через двор кампуса, оставляло влажные следы на пластиковой обложке документа, прикреплённой скотчем. Пункт 1.1: «Свежесть определяется как корреляция между фактическим временем хранения и декларируемым потребителем ожиданием». Пункт 2.3: «Зелень должна иметь коэффициент тургора не ниже 0,78 единиц по шкале Брикса-Фенхольма». Пункт 4.7: «В случае отклонения от нормы допускается корректировка восприятия через заправочную среду с повышенной кислотностью (рН 4,2–4,5), при условии согласования с отделом корпоративного комфорта».

— Ты читаешь или молишься? — голос Галины Петровны донёлся из-за плиты.

— Разбираюсь, — сказал Даниил, не оборачиваясь.

— Не разберёшься, — она щёлкнула крышкой котла. — Это не для разбора. Это для вида. Чтобы, если придёт ревизор, можно было ткнуть пальцем и сказать: у нас есть методология.

Она подошла ближе, и Даниил учуял за спиной запах её одеколона — «Тройной», примешанный к пару и жиру. Галина Петровна встала рядом, и они вместе смотрели на дос-

ку. Её лицо было спокойным, с тем видом равнодушия, который Даниил уже научился отличать от настоящего безразличия. Настоящее безразличие не смотрит так пристально.

— Елена Викторовна была здесь вчера вечером, — сказала Галина Петровна. — После твоего крема. Принесла это. Приказала: «Внедрить, зафиксировать, отчитаться». Я спросила: бюджет? Она сказала: бюджет — текущий. Я спросила: поставщик? Она сказала: поставщик — текущий. Я спросила: а продукты? Она посмотрела на меня так, будто я спросила о смысле жизни, и сказала: продукты — согласно контракту.

Даниил оторвал взгляд от доски. В углу кухни, у двери на склад, стояли ящики. Он видел их краем глаза — картон, мокрый от конденсации, с печатями фирмы «Овощ-Торг-Премиум».

— Салат, — сказала Галина Петровна. — Сегодня два салата. «Весенний» и «Овощной». Двести порций каждого. К обеду.

— А продукты?

— На складе. Смотри сам. Только надень сначала халат. Белый. Ты же у нас — методология.

Она ушла к своему столу, и Даниил услышал звук открывающейся папки — тот самый звук, который она издавала вчера, когда, по-видимому, решила ничего не фиксировать.

Он повесил пальто, надел халат. Халат был всё тот же — большой, с закатанными рукавами. Он подошёл к доске, от-

крепил документ, посмотрел на оборот. Там, мелким шрифтом, была приписка от руки, вероятно, Галины Петровны: «Срок годности зелени — 3 дня по базе. Пришло в понедельник. Сегодня среда. Считай сам».

Даниил прикрепил документ обратно. Скотч зашуршал. И тогда он услышал звук — чёткий, механический, глухой — печать, которой Галина Петровна проставляла дату на журнале учёта. Удар печати о бумагу разнёсся по кухне, как выстрел из пневматического оружия, и Даниил понял: день начался.

Склад представлял собой комнату трёх на четыре метра за дверью с надписью «Сырьё», которую кто-то давно исправил маркером на «Сырьё?». Внутри — стеллажи из оцинкованного металла, покрытые плесенью у основания, и холодильный шкаф, гудящий так, будто в нём сидел медведь и тихо рычал на весь мир. Воздух был холодным, но не свежим — в нём стоял запах гниющей капусты, смешанный с химическим ароматом моющих средств, которыми обрабатывали пол, чтобы запах гнили не выходил за пределы склада.

Даниил вошёл с блокнотом. Галина Петровна сказала: «Проверь, подпиши, бери». Он должен был оформить акт приёма.

На стеллаже стояли пять пакетов с зеленью. Пакеты были полиэтиленовые, дышащие, с отверстиями, и сквозь них виднелись листья петрушки, укропа и салата. Даниил взял первый пакет. Дата на наклейке — «Пн, 04:30». Понедель-

ник, четыре тридцать утра. Сегодня среда. Он посчитал: шестьдесят два часа в холодильнике, плюс время доставки, плюс время на полке у поставщика. Три дня. Может, три с половиной.

Он открыл пакет. Запах ударил в лицо — не зелёный, не травяной. Землистый, с ноткой ржавчины. Листья были вялыми, с коричневыми краями, похожими на ожоги от утюга. Он взял лист петрушки между пальцами и сдавил. Лист не хрустнул. Он просто смялся, выдавив каплю мутной жидкости, похожей на пот больного.

Даниил переложил зелень в лоток. Рядом — огурцы. Они лежали в ящике, завернутые в газету, и выглядели бодро — зелёные, с бугорками. Но когда он взял один, палец вдавился в кожуру. Огурец был резиновым, пустым внутри. Он сжал сильнее, и огуречная мякоть выдавилась сквозь прокол, как зубная паста из тюбика.

Помидоры лежали в соседнем ящике. Они были идеально круглыми, идеально красными, с восковым блеском. Даниил взял один. Он был тяжёлым, но не плотным — тяжесть была водянистой. Он отломил хвостик. Место отлома было белым, с прожилками, похожими на вены на руке старика. Помидор пах не землёй, а пластиком.

На стене висели сертификаты. «Сертификат соответствия № 774/ОТП. Поставщик ООО «ОвощТорг-Премиум». Продукты соответствуют требованиям ТУ 1234-567». Печать красная, подпись синяя. Даниил посмотрел на дату сертифи-

ката — 2024 год. Он посмотрел на дату выдачи — январь. Он посмотрел на срок действия — три года. Но внизу, мелким шрифтом, было написано: «Действителен при предъявлении оригинала». Оригинала не было. На месте для него висела ксерокопия, размытая, с кляксой в углу, похожей на отпечаток большого пальца.

Даниил открыл холодильник. Внутри — пакет с салатом айсберг. Он достал его. Листья айсберга были белыми у основания и розовыми на краях. Не свежими-розовыми, а больными. Он разорвал лист. Внутри — тонкие нити слизи, похожие на паутину. Запах был сладковатым, ферментированным, как у квашеной капусты, но без кислоты, без защиты, без намёка на то, что это когда-то было растением.

Он стоял посреди склада, и в его руках был мёртвый лист салата, и он думал: «Метрика свежести. Коэффициент тургора. pH заправки». А перед ним — продукты, которые умерли два дня назад, и никакая метрика не вернёт им жизнь, разве что метрика лжи, метрика фальсификации, метрика корпоративного «всё в порядке».

Он услышал шорох. За дверью, на кухне, кто-то шептался. Голоса были приглушённые, но он различил слова: «...три дня лежит...», «...кто проверял?...», «...подпиши и забудь...». Потом шаги, удаляющиеся. Потом тишина, нарушаемая только гулом холодильника.

Даниил положил салат обратно в холодильник. Он закрыл дверь. И в этот момент — в момент, когда холодильный аг-

регат глотнул воздух и вздрогнул, выбросив из вентиляционной решётки клуб холода — Даниил учуял что-то. Не запах тухлости. Другой запах. Слабый, едва уловимый, но чуждый этому месту. Запах настоящей зелени. Запах жизни.

Он обернулся. На нижней полке, за ящиком с луком, стоял маленький горшок. В горшке — земля, сухая, потрескавшаяся. И из земли торчало несколько стеблей укропа. Не много — пять, может, шесть. Они были вялыми, но зелёными. Настоящими.

Даниил подошёл. Он дотронулся до стебля. Листочек отвалился, но стебель был твёрдым, сочным. Он понюхал. Укроп. Настоящий. С запахом, который он помнил с детской дачи — тёплым, солнечным, немного горьким.

Он услышал, как дверь склада приоткрылась. Галина Петровна стояла на пороге, и её лицо было в полумраке.

— Нашёл? — спросила она.

— Нашёл, — сказал Даниил, прикрывая горшок телом.

— И что будешь делать?

— Не знаю.

— Знаешь, — сказала она. — Но боишься.

Она не вошла. Она просто посмотрела на него — долго, пристально — и исчезла за дверью. Даниил остался один. Он посмотрел на горшок. Потом на ящики с тухлыми овощами. Потом на сертификаты с кляксами.

В углу, под стеллажом, капала вода из трубы. Капля упала в лужу, и звук был таким громким, что Даниил вздрогнул.

Это был звук, похожий на секундомер, на отсчёт, на напоминание о том, что до обеда остаётся всего меньше четырёх часов, а у него в руках — мёртвые овощи и пять стеблей укропа в горшке.

Даниил стоял у разделочного стола, и перед ним лежало всё, что он смог собрать. Зелень из пакетов — вялая, коричневая на краях, но технически подходящая под определение «зелень» в регламенте. Огурцы — резиновые, но зелёные. Помидоры — пластиковые, но красные. Лук — старый, проросший, но лук. И пять стеблей укропа из горшка, которые он спрятал в карман халата, не зная, куда их деть.

Он начал с помидоров. Регламент требовал нарезки «сегментами равномерной геометрии, обеспечивающими оптимальное соотношение площади поверхности к объёму». Даниил читал это как: «режь кубиками». Он взял нож. Нож был тот же, что вчера — тяжёлый, с деревянной ручкой.

Первый срез. Помидор сопротивлялся, потом сдался, выдавив вместо сока воду с привкусом целлофана. Кубики получились кривыми, с белыми прожилками внутри. Даниил попробовал один. Вкус был водянистым, без кислоты, без сахара, без всего. Это был не помидор. Это была губка, пропитанная красной краской.

Он перешёл к огурцам. Огурец скользнул под ножом, оставляя на доске след из мутной жидкости. Кружочки получились тонкими, полупрозрачными, с дырками посередине, как у старой шины. Он попробовал. Вкус — солёный, но не

от соли. От химии. От того, что огурцы выросли не в земле, а в растворе, и впитали всё, что было в растворе, кроме вкуса.

Лук. Лук был проросший, и зелёные ростки торчали из головки, как волосы из носа старика. Даниил начал чистить. Слезы потекли сразу — не от лука, а от усталости, от напряжения, от понимания, что он готовит из мусора обед для двухсот человек, и что эти двести человек придут, возьмут тарелки, съедят, скажут «нормально» или «как обычно», и уйдут, и никто не заметит, что это было оскорбление.

Зелень. Он вынул петрушку из пакета. Листья были мокрыми — не от свежести, а от конденсации в пакете. Он начал рвать их руками, как требовал регламент: «ручная дисперсия для сохранения структуры клеточных стенок». Листья рвались неохотно, волокна тянулись, как нити старого бинта. Запах пошёл — не травяной, а болотный.

Даниил собрал всё в миску. Он посмотрел на результат. Это был не салат. Это была куча органического материала, который в других обстоятельствах отправился бы в компост, а в этих обстоятельствах отправлялся в желудки сотрудников. Цвета были тусклыми — серо-зелёный, розово-белый, мутно-жёлтый. Текстура — размазанной, без контраста, без хруста, без жизни.

Он сделал заправку. Регламент: «Базовая заправка — масло растительное, уксус столовый 9%, соль, сахар. Соотношение 3:1:0,5:0,3». Он налил масло в чашку. Уксус. Соль. Сахар. Взбил вилкой. Заправка получилась мутной, с рассло-

нием, масло собралось каплями на поверхности, как жир на бульоне.

Он полил салат. Заправка стекла на дно миски, не впитываясь. Он попытался перемешать. Зелень слиплась. Помидоры расползлись, превращаясь в кашу. Огурцы развалились на волокна. Лук отдал горечь, которая не была настоящей луковой горечью — она была горечью проростков, горечью старости, горечью всего, что забыли в ящике.

Даниил взял вилку. Он попробовал.

Вкус был таким, что он на мгновение потерял связь с реальностью. Это было не просто невкусно. Это было антивкусно. Это было отрицание вкуса. Соль била в корни языка, укус обжигал горло, но не кислотой — химической едкостью. Зелень скользила, как слизь. Помидоры хлюпали. Огурцы хрустели не хрустом, а скрипом — как снег под ногами в мороз, но в микроволновке.

Он отставил вилку. Он посмотрел на часы. Десять сорок пять. До обеда час пятнадцать минут. Двести порций. Он представил, как он выносит это на раздачу. Как говорит: «Весенний салат». Как люди берут, пробуют, морщатся. Как кто-то из них — Артём, или тот инженер с татуировкой, или Елена Викторовна — поднимает глаза и смотрит на него не с благодарностью, а с вопросом: «За что?»

Его охватила паника. Не гнев, как вчера, когда он делал десерт для директоров. Не отчаяние. А именно паника — холодная, ледяная, парализующая. Он чувствовал, как сердце

уходит куда-то вниз, забивается в желудок, пульсирует там, мешая дышать. Руки дрожали, и вилка, которую он держал, стучала о край миски — тихо, но в такт его сердцебиению.

Он закрыл глаза. Он пытался вспомнить вчерашнее видение — голубые линии, цветовые индикаторы, ритм. Но за веками была только темнота, пахнувшая уксусом и страхом.

Он открыл глаза. Посмотрел на салат. На эту кучу мёртвого. И он понял: он не может это подать. Он не может сказать двум сотням человек, что это еда. Это было бы предательством. Не системы — себя. Себя, который вчера стоял у плиты и чувствовал, как пюре становится кремом. Себя, который узнал, что еда может быть честной.

Он схватил миску. Он повернулся к мусорному ведру. Он был готов выбросить всё — всё, регламент, метрику, работу, пилот, — и пусть будет что будет.

И в этот момент — в момент, когда его руки сжимали край миски, когда мышцы плеч были готовы к броску, когда концентрация достигла точки, за которой нет возврата — перед его глазами вспыхнуло.

Голубая дымка. Не яркая, как в первый раз. Мягкая, едва уловимая, как дым от только что потушенной спички. Но она была. И в ней — линии.

И тут же в голове раздался голос. Спокойный, чуть насмешливый, уже знакомый.

— И долго ты собираешься стоять с этой миской? — спросил куратор. — Рефлекс самоуничтожения — это, конечно,

благородно, но неэффективно. Выбросить всегда успеешь. А ты попробуй сначала понять, что здесь вообще происходит.

Даниил замер. Миска в руках застыла на весу.

— Я не могу это подать, — сказал он шёпотом.

— А кто сказал, что надо подавать это? — ответил голос. — Посмотри внимательнее. Не глазами. Тем, что у тебя включилось вчера. Интерфейсом.

Даниил опустил миску на стол. Перед его глазами, в полупрозрачной проекции, лежал тот же салат, но увеличенный, как под микроскопом. И на листьях зелени — точки. Красные точки, пульсирующие. «Окисление», подсказало тело, без слов, через ощущение в кончиках пальцев. Точки были там, где лист касался воздуха, где клеточные стенки рвались, где ферменты встречались с кислородом и начинали медленную гибель.

Зелёная линия — кислотность. Она текла волной, и Даниил видел, где она должна быть, а где она есть сейчас. Сейчас — внизу, в плоскости, в одномерности. Должна быть — выше, в диапазоне, где кислота не даёт бактериям размножаться, но и не убивает остатки жизни.

Жёлтая точка мигала на заправке. Не просто «масло». А «момент эмульгации». Когда масло и кислота соединяются не в расслоение, а в единое целое. Когда заправка становится не жидкостью, а средой — живой, активной, проникающей.

И ещё — новое. Даниил никогда не видел этого раньше. Вокруг листьев зелени, вокруг тех самых вялых, коричневых

листьев, видение показывало ореол. Слабое, едва заметное пульсирование. «Дыхание», передалось ему не мозгом, а кожей. Момент, когда зелень ещё не мертва окончательно. Когда клетки ещё обмениваются газами, когда есть шанс вернуть им тургор, не водой, не холодом, а чем-то другим. Чем-то, что связано с ритмом нарезки, с углом среза, с тем, как лист встречает воздух после разреза.

— Обрати внимание на ореол, — сказал куратор. — У одних листьев он почти погас. У других — ещё теплится. Твоя задача — не выбросить всё. А отделить живое от мёртвого. И с живым — работать. Ты понял, о чём я?

— Понял, — сказал Даниил.

— Тогда действуй. Времени — час пятнадцать. Очки не начисляю, пока не увижу результат. Но навык, который ты сейчас получишь, называется «Диагностика сырья». Он дорогой. Не облажайся.

Видение пульсировало, ждало. Даниил медленно опустил миску на стол. Он посмотрел на зелень. Видение показывало точки окисления — их было много, но не все листья были в равной степени мертвы. Некоторые точки мигали тусклее. Некоторые — ярче. Он разделил зелень на две кучи. Одна — почти полностью коричневая, без ореола. Другая — с остатками зелёного, с едва уловимым пульсированием в проекции.

Он отбросил первую кучу. В мусор. Без сожаления.

Вторую кучу он положил на доску. Видение показывало

нож — не тот тяжёлый нож с деревянной ручкой, а другой, более лёгкий, с тонким лезвием. Он нашёл его в ящике. Он начал резать.

Видение показывало угол. Не прямо — под сорок пять градусов. Не давить, а скользить. Чтобы клеточные стенки разрежались, а не раздавливались. Чтобы срез был чистым, открытым, дышащим.

Даниил резал. Листья, которые казались мёртвыми, под лезвием открывались. Срез был гладким, влажным, с запахом — слабым, но настоящим. Травяным. Землистым. Живым.

— Хорошо, — сказал куратор. — Угол почти точный. Но не торопись. Каждый лист требует своего темпа. Смотри на проекцию.

Он резал медленно, следуя линиям видения. Каждый срез был точкой синхронизации с зелёной волной, которая текла в проекции. Красные точки окисления не исчезали, но их становилось меньше — они отступали к краям, к тем местам, которые он отбросил.

После пятого листа появилось окно: «Навык повышен: Точная нарезка (Уровень 1). +5 очков». Даниил не обратил внимания — руки двигались сами.

Он перешёл к огурцам. Видение показывало: не кружочки, а ломтики. Под углом. Чтобы волокна, которые вялые и пустые, всё ещё могли держать форму. Чтобы площадь поверхности была больше, и заправка могла войти в структуру,

а не стекать.

Он резал. Огурец, казавшийся резиновым, под углом раскрывался. Внутри была не пустота, а волокна, и они были сухими, но не мёртвыми. Срез позволял воздуху войти, и огурец — вялый, беспомощный — на мгновение казался объёмным.

— Обрати внимание, — сказал куратор. — Видишь, как меняется цвет на срезе? Это не магия. Это реакция клеток на кислород. Если сделать правильно — они не темнеют, а светлеют. Ты почти у цели.

Помидоры. Видение показывало: не кубики, а дольки. Сохранить семенные камеры целыми, чтобы сок остался внутри, а не вытек на доску. Держать нож вертикально, не давить, доверять весу лезвия.

Он резал. Помидор сопротивлялся меньше. Дольки получились не идеальными, но целыми — с семенами внутри, с тонкой плёнкой сока, удерживаемой стенками.

Лук. Видение показывало: зелёные ростки — не в мусор, а использовать. Они горькие, но горечь — это защита, это алкалоиды, которые при контакте с кислотой заправки превратятся в сложные эфиры, в аромат. Нарезать лук тонко, чтобы горечь была распределена, а не концентрирована.

Даниил чистил лук, не выбрасывая ростки. Он резал. Глаза слезились, но слёзы были уже не от усталости — от концентрации, от напряжения, от того, что он видел процесс, и процесс требовал всего его.

Теперь — заправка. Видение показывало чашку. Не масло и уксус отдельно, а эмульгацию. Масло — растительное, дешёвое, с резким запахом. Уксус — не столовый 9%, а разведённый, до 4%, чтобы не обжигать, а пробуждать. Соль — не просто соль, а растворённая в уксусе, чтобы кристаллы не царапали листья. И ещё — кислотность. pH. Видение показывало шкалу, и стрелку на ней. Не 4,2, как в регламенте. Другая точка. 3,8. Чуть ниже. Чуть острее. Чуть живее.

— Это риск, — сказал куратор. — Слабокислая среда может не остановить бактерии. Но в твоём случае — твои продукты уже на грани. Им нужен не консервант, а пробуждение. Я бы на твоём месте попробовал. В крайнем случае — всегда можно добавить уксуса потом. Но сначала — эмульсия.

Даниил взял уксус. Он развёл его водой, следуя индикатору в видении. Он добавил соль, растворил. Он влил масло — тонкой струйкой, не всё сразу. И он начал взбивать. Вилкой. Быстро, по спирали, с нажимом.

Видение показывало момент эмульгации. Масло и уксус встретились. Сначала они ненавидели друг друга — масло собралось каплями, уксус остался водой. Но Даниил продолжал взбивать, следуя зелёной волне. И вот — точка. Капли исчезли. Жидкость стала мутной, однородной, сливочной. Запах изменился — от резкого к мягкому, от химического к живому.

Он добавил щепотку сахара. Не для сладости — для

баланса. Видение показывало: сахар усиливает восприятие кислоты, но не подавляет её. Он размешал.

На экране интерфейса высветилось: «Скрытый навык: Эмульгация (Уровень 2). +8 очков».

— Неплохо, — прокомментировал куратор. — Вчера ты сделал это интуитивно. Сегодня — осознанно. Разница — как между игрой на слух и чтением нот.

Заправка была готова. Она выглядела как жидкость, но она была средой. Живой, активной, готовой войти в салат и изменить его.

Даниил взял миску с нарезанными овощами. Он полил заправкой — не всё сразу, а треть. Он перемешал. Видение показывало движение: не круговое, а подкидывающее. Снизу вверх, чтобы заправка поднялась через все слои, а не осталась на дне.

Он перемешал. Салат изменился. Зелень, казавшаяся мёртвой, встрепенулась. Листья разошлись, открылись. Огурцы перестали быть волокнами — они стали ломтиками, держащими форму. Помидоры — не кашей, а дольками, дающими сок при укусе. Лук — не горечью, а ароматом, который поднимался и смешивался с травами.

Он добавил вторую треть заправки. Перемешал снова. И третью.

Салат стал другим. Цвет — не тусклый, а насыщенный. Зелёный, красный, белый, жёлтый. Текстура — каждый компонент сохранял своё, но они говорили друг с другом. Запах

— не болотный, а травяной, с ноткой кислоты, сладости, лука.

Даниил попробовал. Вилка вошла легко. Он взял лист, огурец, дольку помидора. Он жевал.

Вкус был... он не был великим. Он не был ресторанным. Но он был честным. Это был вкус овощей, которые ещё не сдались. Вкус зелени, которая ещё дышит. Вкус уксуса, который не убивает, а будит. Вкус лука, который не плачет, а поёт.

На интерфейсе вспыхнуло: «Навык повышен: Салатная композиция (Уровень 1). +10 очков. Всего очков: 48. Доступен новый навык: Тургорный анализ (стоимость 20 очков)».

— Поздравляю, — сказал куратор. — Ты не спас мёртвые продукты. Ты спас то, что ещё можно было спасти. И это — не чудо. Это технология. Твоя технология. Завтра повторишь — получишь ещё.

Даниил стоял у стола, и в миске перед ним был салат. Не «Весенний». Не «Овощной». Это был салат из понедельника, из среды, из выброшенных продуктов, из точек окисления, которые он отбросил, и из дыхания, которое он вернул.

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.