

АНАСТАСИЯ ДЕС

18+



Я ПОПАЛА В МИР,
ГДЕ ВСЯ ЕДА
ВКУСНАЯ!

Анастасия Дес

**Я попала в мир, где
вся еда вкусная!**

«Издательские решения»

Дес А.

Я попала в мир, где вся еда вкусная! / А. Дес — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-699607-6

После унижительного расставания Аня случайно попадает в волшебный мир Гурмэ, где еда не делает толще, а возвращает силу, красоту и вкус к жизни. Здесь её ждут магическая кухня, опасная тайна, обаятельный менестрель и выбор, от которого зависит не только её судьба. Но хватит ли 60 дней, чтобы изменить тело, сердце и мир, где стыд давно выдают за добродетель?

ISBN 978-5-00-699607-6

© Дес А.

© Издательские решения

Содержание

Глава 4. Правила телесной легкости	13
Глава 7. Коржи, которые поют	20
Глава 9. Рождение «слезы дракона»	25
Глава 11. Ночь перед фестивалем	29
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Я попала в мир, где вся еда вкусная!

Анастасия Дес

© Анастасия Дес, 2026

ISBN 978-5-0069-9607-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Пролог. Стеклоанное сердце в кофейной гуще.

В мире, где люди разучились чувствовать вкус еды, потому что слишком заняты подсчётом калорий и разглядыванием чужих тарелок в социальных сетях, в городе, где дождь пахнет не озоном, а выхлопными газами и дешёвыми сигаретами, жила девушка по имени Аня. По паспорту она была Ковалёва, но постоянные посетители кофейни «Brew & Bean» на углу Садовой и Пыльной знали её иначе: как ту самую полную девушку-бариста, которая рисует на пенке лебедей.

Лебедей у Ани выходили удивительные. Тонкой струйкой вспененного молока она могла вывести изгиб шеи, клюв и даже крошечное крыло, будто покачивающееся на поверхности латте. Но гости, глядя на это маленькое совершенство, чаще задерживали взгляд не на чашке, а на том, как натягивается на её спине форменная рубашка-поло. Аня чувствовала эти взгляды кожей. Они были липкими, как разлитый сироп, и горькими, как пережжённое зерно.

При росте сто шестьдесят пять сантиметров она словно занимала в мире больше места, чем ей было позволено. Она не была ни рыхлой, ни болезненной. В ней чувствовалась крепость: сильные руки, тяжёлые бёдра, мягкий живот, тонкие запястья, аккуратные уши и огромные карие глаза цвета крепкого эспresso. Но в мире, где правят бал смузи из сельдерея, обезжиренные батончики и бесконечная оценка чужих тел, даже самая живая телесность быстро превращается в повод для суда. Этот суд Аня и носила на себе каждый день.

День начался с запаха жжёного сахара и беды. С самого утра у неё под ложечкой жила смутная тревога. Она списала её на голод: на завтрак была только половинка безвкусного яблока, хотя ей до дрожи хотелось пышного круассана с шоколадом из пекарни напротив. Она смотрела на него через стекло витрины, пока готовила кофемашину к открытию. Тесто слоилось, шоколад блестел. Аня почти чувствовала, как хрустнула бы корочка и как горячая начинка обожгла бы нёбо. Но нет. Вадим сказал, что ей нужно «слегка подсушиться к лету».

Вадим.

Её парень. Вернее, как выяснилось ближе к полудню, уже бывший.

Он был фитнес-тренером с вечно влажными после душа волосами и улыбкой, от которой у Ани сводило скулы. Она убеждала себя, что это любовь. Вадим мог часами рассуждать о гликемическом индексе гречки, вреде молочной пенки и дисциплине как высшей форме заботы. Для Ани, которая жила ради этой самой пенки, он был как инопланетянин. Одинокий, странный и почему-то выбравший именно её.

Когда стрелка часов приблизилась к полудню, в зале звякнул колокольчик. Вошёл Вадим. Не в спортивном костюме, а в светлой рубашке. Уже это было дурным знаком. Аня всё равно улыбнулась и потянулась за большой кружкой, чтобы приготовить ему мокко с обезжиренным молоком и без сахара — его ритуальный напиток, похожий по вкусу на разбавленную водой грязь.

— Привет, — сказала она, стараясь, чтобы голос звучал бодро. — Сейчас сделаю тебе сердце из горького шоколада. Смотри.

Она ловко влила молоко, и на тёмной поверхности кофе распустилось ровное, красивое сердце, затянутое тонкой коричневой вуалью сиропа.

Вадим сел на высокий стул у стойки. На кофе он не смотрел. Он смотрел на натянутую ткань у неё на животе.

— Ань, не надо, — тихо сказал он.

— Что не надо? Кофе? — Она ещё улыбалась, надеясь, что он просто не в духе.

— Нам надо заканчивать. Я больше так не могу. Ты не стараешься. Я вожу тебя по врачам, расписываю питание, а ты вчера, я видел, ела вафлю в парке.

Вафлю.

Обычную венскую вафлю с сахарной пудрой. Аня съела её, спрятавшись за киоском с мороженым, потому что шла с работы и от голода у неё кружилась голова.

Она смотрела на Вадима, а шоколадное сердце на поверхности кофе медленно расплывалось, теряя очертания и превращаясь в бесформенную кляксу.

— Вадим...

— Прощай, Аня. Извини. Я устал тащить этот воз. Посмотри на себя в зеркало, пока готовишь.

Он даже не притронулся к кружке. Просто встал и вышел. Колокольчик на двери звякнул особенно противно, будто насмешливо.

Аня осталась за стойкой. Кофемашина шипела паром. Из колонок лилась пошлая поп-песня о счастливой любви. Она смотрела на расплывшееся шоколадное сердце и думала, что именно так сейчас и чувствует себя: бесформенной и ненужной.

Она взяла кружку. Кофе уже остыл. Сделала глоток. Горечь какао смешалась с солью слёз, которые капали прямо в чашку. Это был самый невкусный кофе в её жизни. Но она допила его до конца, до самой кофейной гущи, осевшей на дне мутным тёмным илом.

В «Brew & Bean» почти никто не считал нужным скрывать, что тело Ани для окружающих всегда было отдельной темой разговора. Не злой в прямом, грубом смысле, а той вкрадчивой бытовой жестокостью, которая и делает стыд особенно липким. Утренняя менеджер Инга, высокая девушка с острыми косточками на запястьях и привычкой жевать салат прямо из пластикового контейнера, каждый вторник приносила в подсобку новые «полезные находки»: то порошок из водорослей, который якобы отбивал тягу к сладкому, то батончики с текстурой прессованного картона, то распечатанную с модного сайта таблицу разрешённых и запрещённых продуктов.

— Я тебе ничего не навязываю, — говорила она тем самым тоном, которым люди всегда что-то навязывают. — Просто жалко тебя. Ты ведь симпатичная. Если бы немного собралась, у тебя вообще всё наладилось бы.

Под «всё» обычно подразумевалось то, что Аня и так знала наизусть: мужчина бы не смотрел с презрением, джинсы застёгивались бы легче, в раздевалке спортзала не приходилось бы дышать тише, а в зеркалах магазинов одежды будто исчезал бы этот лишний человек, занимающий слишком много места.

Аня кивала, потому что спорить на работе было слишком дорого для нервов. Потом выбрасывала очередной батончик в мусор. А вечером, возвращаясь домой, покупала в кругло-суточной пекарне слойку и ела её на остановке, прикрывая ладонью рот так, словно совершала преступление.

Глава 1. Старая «электра» пахнет ванилью.

Смена тянулась бесконечно. Аня обслуживала посетителей на автомате: улыбка, «ваш капучино», чек, следующий. Она не плакала. Слёзы давно высохли, оставив на щеках невидимую корочку соли. Внутри было пусто, как в выбитом холдере после кофейной таблетки.

Когда последний посетитель ушёл и на двери появилась табличка «Закрыто», Аня занялась уборкой. Это была её медитация. Она вытирала столы, мыла холодильник для молока,

приводила в порядок стойку и наконец подошла к главному сокровищу заведения — старой кофемашине «Электра».

Хозяин кофейни, скряга Михаил Борисович, купил её лет десять назад на блошином рынке в Милане. Он уверял, что взял раритет почти за бесценок. Машина и правда была не просто техникой, а почти музейным предметом: медь, бронза, ручки из слоновой кости, если верить хозяину, и огромный орёл, венчающий бойлер. «Электра» работала через раз, капризничала, плевалась кипятком, но кофе из неё получался таким, какой не снился современным автоматам с сенсорными экранами.

В тот вечер Аня чистила машину с особенной тщательностью. Открутила рожок, выбила отработанную таблетку, и влажная кофейная гуща упала в мусорное ведро. Аня машинально опустила взгляд — и замерла.

На поверхности гущи проступал рисунок.

Не просто случайные разводы, а вполне различимый силуэт: чашка, а над ней пар в форме сердца.

— Привидится же, — пробормотала она и вытерла руки о фартук.

Она повернула рычаг подачи пара. Из трубки вырвалась струя горячего воздуха, но вместо привычного шипения Аня услышала звук, похожий на глубокий, почти мелодичный вздох. В ту же секунду в воздухе запахло не хлоркой, кофе и мокрой тряпкой, а ванилью. Настоящей, дорогой, мадагаскарской ванилью, смешанной с кардамоном и чем-то ещё, тёплым, сладким, почти детским — как бабушкины булочки с корицей.

Пар сгустился на глазах. Он не рассеивался, как должен был, а собирался над рожком в золотистое облако, которое медленно скручивалось в воронку.

— Что за...

Аня шагнула ближе. Сначала она решила, что просто сдают нервы. После такой смены даже стук холодильника мог показаться осмысленным, а кофейная пена — живой. Но здесь всё было слишком последовательным. Запах не исчезал. Наоборот, в него вплетались всё новые и новые слои: топлёное молоко, тёплый хлеб, подсушенный миндаль, апельсиновая цедра. Как будто изнутри старой машины поднималась не неисправность, а чья-то чужая кухня.

Не понимая зачем, Аня начала действовать так, как действовала всегда в тревоге: проверять детали. Закрыла подачу воды. Проверила рожок. Коснулась бойлера. Прислушалась к давлению. Если мир рушился, хотя бы кофемашина должна была оставаться понятной.

И именно в этот момент она увидела своё отражение на медном боку «Электры».

Оно было неровным, искажённым изгибами корпуса, но всё же узнаваемым. Усталое лицо. Опухшие после сдержанных слёз глаза. Ворот рубашки вдавился в шею. Прядь волос прилипла к щеке. И вдруг Аня поняла, что смотрит на себя без привычной внутренней брони. Просто как на живого человека после тяжёлого дня.

Это длилось секунду.

Но, возможно, именно эта секунда и стала той щелью, через которую открылся проход.

Когда её пальцы коснулись медного корпуса, мир перевернулся. Пол ушёл из-под ног. Аню закружило в вихре запахов — корица, мускат, горячий хлеб, растопленный шоколад. Она зажмурилась и закричала, но крик утонул в мягком обволакивающем шуме, похожем на шелест пересыпаемой муки.

Её не столько втянуло, сколько подхватило и обняло горячим стремительным вихрем. Внутри этого вихря мелькали не только чужие, незнакомые запахи, но и обломки собственной жизни. Мамина кухня с облезлым линолеумом и кастрюлей манной каши. Кофейня ранним зимним утром. Пекарня напротив с блестящими круассанами. Лицо Вадима, уже удаляющееся, как ненужная декорация.

И среди всего этого вдруг проступило что-то ещё.

Стол, которого она никогда раньше не видела.

Деревянный, широкий, тёплый.

На нём лежали хлеб, масло, соль и стояла чашка с чем-то тёмным.

Не роскошь. Не пир. Просто место, где еду не надо оправдывать.

Именно за этот образ Аня почему-то и ухватилась в последний миг. Не за Вадима. Не за свой город. Не за привычную ненависть к отражению. А за стол без стыда.

Потом всё исчезло.

Остались только запахи, вращение и тихий шелест, похожий на пересыпаемую муку.

Глава 2. Падение в стог сена с ароматом муската.

Сознание возвращалось медленно, толчками. Сначала Аня почувствовала запах. Он был таким густым и насыщенным, что казалось, его можно есть ложкой. Свежескошенная лаванда, сушёные травы, мускатный орех. И ещё тепло — солнечное, ласковое, такое, которое прогревает не кожу, а всё тело сразу, до последней уставшей клеточки.

Она открыла глаза и тут же зажмурилась от яркого золотистого света.

Над ней было небо.

Но не такое, как дома — серое, низкое, давящее.

Здесь оно было густо-синим, как сироп «Блю Кюрасао», с пушистыми белыми облаками, похожими на горки взбитых сливок.

Аня приподнялась на локтях и поняла, что лежит в стогу сена. Только это сено не кололось, не царапало кожу и не пахло пылью. Оно было мягким, душистым, чуть влажным от росы. Стебли переливались зелёным и охрой, а от лёгкого ветра казалось, будто весь стог едва заметно дышит.

— Где я? — хрипло спросила она.

Ответа, конечно, не было.

Она огляделась.

Перед ней тянулся луг, который мог бы присниться только человеку, заснувшему голодным. Вместо обычной травы под ногами стелился ковёр из дикого тимьяна и мяты, и каждый шаг поднимал в воздух свежую пряную волну. Вдалеке росло дерево — огромное, раскидистое, с кроной цвета топлёного масла. Но самым странным было не это. На ветвях вместо плодов висели шары. Идеально круглые, золотистые, чуть подрагивающие, с тонкими струйками пара.

Аня подошла ближе, одновременно боясь и не в силах остановиться. Протянула руку и коснулась ближайшего шара. Он оказался горячим и удивительно нежным. Кожица лопнула под пальцами, и на ладонь потекло... картофельное пюре.

Настоящее. Гладкое, как шёлк. С растопленным сливочным маслом и крошечными чёрными точками трюфельной стружки.

Запах ударил в нос — уютный, сливочный, чуть земляной.

Не успев подумать, что делает, Аня поднесла испачканные пальцы к губам и лизнула.

Вкус взорвался на языке.

Это было не просто пюре. В нём были и сила земли, и нежность молока, и едва уловимая роскошь трюфеля, и тепло летнего полдня. Аня застонала от наслаждения, закрыв глаза. Она была голодна — тем самым голодом, который копится годами запретов, обезжиренных йогуртов и тайных перекусов. Она отломилась от ветки целый шар — он отделился удивительно легко — и принялась есть руками, обжигаясь и пачкая подбородок маслом.

— Осторожнее, милочка, — раздался у неё за спиной скрипучий, но добрый голос. — С ветки-то оно вкуснее, спору нет. Но коли в животе с утра пусто, лучше сперва бульонцу горячего, а потом уж за пюрешку приниматься.

Аня замерла с набитым ртом.

К ней, опираясь на клюку из гигантской засахаренной коричной палочки, шла невысокая женщина. Лицо у неё было румяное и сморщенное, как печёное яблоко, волосы спрятаны под платок, расшитый, как показалось Ане, петрушкой и лавровым листом. От женщины исходили

запах свежей сдобы и такое спокойствие, что Аня, несмотря на весь ужас происходящего, вдруг почувствовала облегчение.

— Вы кто? — спросила она, вытирая рот рукавом форменной рубашки, которая здесь выглядела особенно нелепо.

— Тётушка Марфа, — женщина улыбнулась, и морщинки у её глаз собрались тонкими лучиками. — Держу трактир «Сытый путник» на перекрёстке дорог. Ты, видно, из дальних краёв, раз на Дерево Пюре смотришь как на чудо невиданное. Пойдём, голубушка. У меня как раз поспел Горшочек Утренний. Чует моё сердце, тебе он сейчас нужнее всего.

Аня хотела возразить, спросить, как она сюда попала и как вернуться обратно — к «Электре», к своему городу, даже к сегодняшнему унижению, потому что оно хотя бы было знакомым. Но язык, ещё помнивший вкус трюфельного масла, не слушался. А в животе, впервые за долгое время получившем что-то настоящее, разливалось тихое, счастливое тепло.

Она молча кивнула и пошла за тётушкой Марфой по тропинке, вымощенной не камнями, а твёрдыми ореховыми скорлупками, приятно похрустывавшими под ногами.

Пока Марфа вела её к трактиру, мир вокруг не просто поражал экзотикой — он шаг за шагом отучал Аню от привычной обороны. Дома она давно привыкла двигаться так, чтобы занимать поменьше места: втягивать живот в дверях, извиняться плечом, выбирать край лавки, а не середину. Здесь же даже узкая тропинка словно сама находила удобный для неё изгиб. Трава не цепляла за икры, ветки не хлестали по лицу, воздух не казался враждебным. И от этого было не только хорошо, но и тревожно. Так бывает, когда слишком долго живёшь настороже, а потом тебя вдруг перестают толкать.

Им навстречу попался мальчишка лет десяти с корзиной лепёшек. Он прижимал её к груди, и от корзины пахло укропом, сыром и горячей мукой. Увидев Марфу, мальчик расплылся в улыбке.

— Тётушка, это вам отец передал. Сказал, вчерашний долг за капусту.

— Пусть сам ко мне зайдёт и перестанет считать каждый пучок как конец света, — проворчала Марфа без всякой злости. — А это вот гостя моя. Из дальних краёв.

Мальчик ничуть не смутился и протянул Ане самую маленькую лепёшку — круглую, неровную, ещё тёплую.

— Держите. Дорожная не считается за еду, — важно сказал он. — Её можно есть между вопросами.

Аня растерянно посмотрела на Марфу. Та лишь кивнула.

Лепёшка оказалась мягкой, с тонкой корочкой и начинкой из тягучего овечьего сыра. Аня откусила почти виновато, как будто сейчас её кто-нибудь одёрнет и напомним, что она уже съела пюре с дерева. Но никто не одёрнул. Мальчик только побежал дальше, посвистывая, а Марфа бросила через плечо:

— У нас еда не экзамен. Это я тебе заранее говорю, чтоб потом не мучилась.

Чуть дальше тропа вывела их к ручью. Вода была такой прозрачной, что на дне можно было пересчитать камушки. От неё пахло мятой и холодом. Марфа присела, зачерпнула ладонью и плеснула себе на лицо.

— Напейся. После перехода из мира в мир во рту всегда будто чужая пыль.

Вода и вправду помогла. Она была прохладной, сладковатой, как будто прошла сквозь яблоневый сад. Аня пила и смотрела на своё отражение. Впервые за много месяцев ей не захотелось сразу отвернуться. Она была всё той же — тяжёлой, заплаканной, растерянной, — но рядом не было никого, кто оценивал бы, исправлял, прикидывал, сколько в ней лишнего. И одного этого отсутствия оказалось достаточно, чтобы внутри чуть ослаб тугой узел.

Когда на горизонте показалась крыша трактира, Аня наконец задала главный вопрос:

— А если я правда сошла с ума?

Марфа не засмеялась. Она помолчала, будто выбирала ответ не по красоте, а по точности.

— Если бы ты сошла с ума, тебе стало бы проще, а не сложнее. Безумие любит ясные объяснения. А ты просто попала в место, которое не совпадает с твоей привычной картиной мира. Это неприятно, но поправимо.

— А если я не сумею здесь жить?

— Сумеешь, — отрезала Марфа. — У тебя нос чуткий. А люди с чутким носом редко пропадают. Рано или поздно они начинают различать, где горчит ложь, а где пахнет домом.

У самых дверей трактира им встретила ещё одна странная сцена. На каменной скамье сидела молодая женщина в хорошей, но потускневшей одежде и кормила с ложки худенькую девочку. В миске у них была густая овсяная каша с яблоками и сливками. Девочка ела охотно. Женщина — так, словно заставляла себя.

Поймав взгляд Марфы, она едва заметно покраснела и быстро отвела глаза.

— Это Дора, — вполголоса сказала Марфа, когда они вошли внутрь. — Муж у неё прошлой зимой начал ходить к Худосочным. Теперь считает всякую радость распущенностью. Она сбегает сюда кормить ребёнка по-человечески.

Позже, уже сидя у окна с горячим горшочком в руках, Аня вспомнит эту женщину с девочкой. Не потому, что сразу всё поймёт. А потому, что именно в тот час впервые увидит: даже в сказочном мире борьба идёт не только между чудом и тьмой, а между живым вкусом и стыдом, который умеет притворяться добродетелью.

Глава 3. Трактир «сытый путник» и хлебный горшочек.

Тропинка из ореховых скорлупок привела их к небольшому пригорку, на котором, утопая в зарослях розмарина и базилика, стоял трактир. Вывеска, выполненная из кованого железа в виде дымящейся миски супа, гласила: «Сытый путник». Само здание выглядело так, будто его испекли, а не построили. Стены были сложены из крупных, ноздреватых булыжников, напоминающих хлебную корку, а крыша покрыта не черепицей, а огромными, слегка подгоревшими вафельными листами, которые приятно пахли ванилью и карамелью. Из печной трубы вился дымок, и пах он не сажей, а копчёной паприкой и тлеющими яблоневыми щепками.

Тётушка Марфа толкнула тяжёлую дверь, обитую войлоком, и Аня шагнула внутрь. В нос ударил такой плотный и многогранный аромат, что у неё на мгновение подкосились ноги. Здесь пахло одновременно свежееиспечённым ржаным хлебом, томлёной в печи говядиной с черносливом, топлёным молоком с пенкой, гвоздикой и апельсиновой цедрой. В огромном очаге, занимавшем почти всю заднюю стену, весело потрескивали поленья, а над огнём, на крюке, висел чугунный котёл размером с небольшую ванну. В нём булькало нечто золотистое и густое, пуская на поверхность пузыри, которые лопались с тихим, сытым звуком.

Зал был полон народу. За грубо сколоченными, но чисто выскобленными столами сидели люди. Худые, поджарые, с блестящими волосами и румянцем во всю щёку. Они ели. Но как они ели! Они не глотали пищу в спешке, не давились безвкусными салатами. Они смаковали каждый кусочек, закатывая глаза, смеясь и обмениваясь впечатлениями. Перед одним из посетителей стояла тарелка с горкой пельменей, каждый из которых был слеплен в форме лебедя и плавал в лужице растопленного сливочного масла с шалфеем. Перед другим — огромный кусок мясного пирога, из разлома которого вытекала густая подливка с грибами.

— Садись сюда, на светлое место, — тётушка Марфа указала Ане на лавку у окна. — Сейчас получишь свой Горшочек.

Аня послушно села, всё ещё не в силах отвести взгляд от происходящего. Её мозг, привыкший к тому, что еда — это враг, источник жира и стыда, отказывался воспринимать эту картину как реальность. Здесь все были худыми, но при этом уплетали такие блюда, от одного вида которых сам Вадим, будь он рядом, упал бы в обморок.

Через минуту тётушка Марфа вернулась, неся в руках небольшой глиняный горшочек, запечатанный сверху румяной лепёшкой из пресного теста. Она поставила его перед Аней и ловко поддела лепёшку ножом.

— Утренний Поцелуй Феникса, — торжественно объявила она.

Крышка из теста с хрустом отошла в сторону, и в лицо Ане ударило облако пара, пахнувшего ванилью, шафраном и чем-то дурманяще-цветочным. Внутри горшочка, в углублении, сделанном в ещё тёплой, сдобной мякоти, колыхалось нечто невообразимое. Это был гоголь-моголь, но не тот бледный, жидкий напиток, который взбивают в блендере на скорую руку. Это была субстанция цвета расплавленного солнечного янтаря, густая, как сметана, и воздушная, как облако. Венчик, которым его взбивали, оставил на поверхности замысловатые пики, украшенные крошечными, светящимися изнутри лепестками огненной розы и каплями тягучего мёда, стекающими вниз, как лава.

— Бери ложку, не стесняйся, — подбодрила тётушка Марфа. — Да не просто ешь, а пробуй. Чувствуй.

Аня взяла деревянную ложку, тёплую на ощупь. Зачерпнула. Масса была невероятно податливой, но в то же время держала форму, как хорошо взбитые сливки. Она поднесла ложку к губам. Первое, что она ощутила — это запах. Мёд смешивался с пряной сладостью шафрана, а лепестки розы отдавали тонкую, едва уловимую горчинку, которая идеально оттеняла сливочную сладость яичных желтков.

Она открыла рот и положила туда содержимое ложки.

И мир остановился.

Вкус был объёмным. У него была текстура — сначала прохладная гладкость шёлка, потом тепло, разливающееся по нёбу, и, наконец, взрыв крошечных крупинок засахаренного мёда, которые хрустели на зубах. Это было не просто блюдо, это была история. В ней чувствовалось утро, рассвет над полем гречихи, усердие пчёл и тепло рук, взбивавших этот крем в медном тазу.

Аня зачерпнула ещё, и ещё. Она не заметила, как съела половину горшочка. И только когда в животе разлилось приятное, согревающее тепло, она вдруг почувствовала странное ощущение в боку. Она положила ложку и провела рукой по талии, там, где обычно туго натягивалась резинка брюк. Ткань стала заметно свободнее.

— Что?.. — прошептала Аня, глядя на свои руки, испачканные шафрановым кремом.

— А ты как думала, милая? — усмехнулась тётушка Марфа, присаживаясь напротив и подперев щеку ладонью. — У нас еда не в бока идёт, а в радость. Это заклинание такое, от самой Богини Ладушки. «Телесная Легкость» называется.

Трактир «Сытый путник» быстро оказался не просто местом, где кормят, а чем-то вроде живого организма со своим сердцем, дыханием и памятью. У каждой скамьи здесь было прошлое. На подоконнике стояли горшки с тимьяном и майораном, и Марфа, заметив, как Аня проводит пальцем по шершавой листовой кромке, бросила мимоходом:

— Этот майоран я посадила в год, когда умер мой муж. Думала, всё — трактир закрывать. А он взял и прижился. Тогда и я прижилась.

За соседним столом сидел бондарь Берендей — широкоплечий мужчина с руками, будто выструганными из дуба. Он ел жаркое и рассказывал всем желающим, как прошлой осенью спас бочку с вишнёвым сидром, когда в неё ударила молния. Пекарская дочь Мирела, тоненькая и звонкая, носила тарелки и одновременно пересказывала трактирным гостям новости с рынка. У огня дремал рыжий кот Пончик, слишком толстый даже по меркам Гурмэ, и никто, похоже, не видел в этом проблемы. Напротив, каждый считал долгом погладить его по спине, проходя мимо.

После ужина Марфа показала ей дом внимательнее. Провела через кладовую, где на полках стояли банки с вареньем из лепестков роз и брусники, мешочки специй, кувшины с маслом. Показала прачечную, где бельё пахло лавандой и ветром. Показала лестницу на чердак и маленькое окно над ней, из которого по утрам было видно розмариновый склон. Всё было про-

стое, крепкое, обжитое. Ничто здесь не стремилось казаться утончённее, чем есть. И именно это подкупало.

Ночью, уже лёжа в постели, Аня слышала, как внизу затихает кухня, как скрипит лестница под Марфиными шагами, как кто-то поздний расплачивается у двери. А потом — новый звук. Не трактирный. Шуршание бумаги о дерево.

Она осторожно приподнялась, набросила на плечи одеяло и спустилась на полпролёта. Внизу у двери мелькнула чья-то тень. Не гость, не знакомый посетитель. Человек в сером плаще что-то подсунул под дверную щель и так же быстро исчез. Марфа, уже шедшая запирать на ночь, подняла с пола листок, прочла и со вздохом сунула в карман.

— Это что-то плохое? — спросила Аня, когда Марфа заметила её на лестнице.

— Это что-то глупое, — ответила Марфа. — А глупость, если её часто повторять, может стать плохим делом. Но не сегодня.

Уснуть после этого было тяжелее. Аня долго лежала, вслушиваясь в тихое посапывание дома, и думала о том, как быстро место, начавшееся для неё как фантазия о бесстыдной еде, вдруг оказалось настоящим миром — с соседями, долгами, памятью, своей тенью у порога.

Глава 4. Правила телесной легкости

Аня отодвинула опустевший горшочек и уставилась на тётушку Марфу. В голове была каша из невероятных вкусов и невероятных утверждений.

— Заклинание? Богиня? — переспросила она. — Я попала в сказку? Или это сон?

— Сон не сон, а жизнь самая что ни на есть настоящая, — тётушка Марфа взяла с соседнего стола ломоть хлеба и, макнув его в плошку с оливковым маслом и бальзамическим уксусом, отправила в рот. Прожевав, она продолжила: — Страна наша зовётся Княжеством Гурмэ. И живём мы по завету Ладушки: еда, съеденная с аппетитом, благодарностью и умением чувствовать вкус, не превращается в жир телесный. Она превращается в магию, которая питает землю. Чем вкуснее мы едим, тем тучнее наши поля, тем слаще плоды на деревьях, тем жирнее молоко у коров. А тела наши становятся лёгкими и сильными, ибо не обременены грехом обжорства, ведь у нас его просто нет. Мы едим вволю, но только лучшее.

Аня молчала. В её мире всё было наоборот. Чтобы похудеть, нужно было страдать, считать каждую калорию, ненавидеть себя за лишний кусок хлеба и потеть в спортзале до кровавых мозолей. А здесь... здесь нужно было просто наслаждаться?

— Значит, я могу съесть всё, что захочу? — осторожно спросила она, оглядывая зал трактира, где как раз проносили блюдо с огромными, истекающими соком свиными рёбрышками в глазури из вишнёвого соуса.

— Можешь, — кивнула тётушка Марфа. — Но с одним условием. Есть надо с душой. Ты должна хотеть эту еду, понимать её вкус. Не глотать, как удав кролика, а смаковать каждый кусочек. Иначе магия не сработает, и тогда уж извини, бока поплывут, как у всех обычных смертных. Но я по глазам твоим вижу — ты девочка с чувством. Ты ведь готовить умеешь?

— Я бариста, — сказала Аня. — Варю кофе.

— Кофе? — тётушка Марфа нахмурилась, перекаывая слово на языке. — Не слыхала. Это зелье какое или отвар?

— Это напиток, — Аня улыбнулась, впервые за долгое время почувствовав себя в своей тарелке. — Бодрящий, горький, с пенкой. Если у вас есть зёрна, я могла бы показать.

— Зёрна у нас любые есть, хоть пшеничные, хоть желудёвые, — заинтересовалась хозяйка трактира. — Но об этом позже. Ты сначала скажи, как тебя звать-то, и как ты в наш Гурмэ попала? Больно вид у тебя чудной, да и одежда не наша.

Аня рассказала всё: про «Электру», про воронку из ванильного пара, про Вадима и его жестокие слова. Тётушка Марфа слушала внимательно, изредка качая головой, так что её платок с вышитой петрушкой колыхался.

— Значит, из другого мира, — подытожила она, когда Аня закончила. — Бывает у нас такое раз в сто лет, говорят старики. Проход открывается через артефакты, что связаны с пищей и огнём. Твоя машина, видать, таким артефактом и была в твоём мире. Только вот беда, Анята. Раз проход открылся сам собой, то и закроется он сам собой ровно через шестьдесят дней, в полнолуние. Мне про это Звездочёт наш, Игнатий Овсянович, всё уши прожужжал, астрономией своей хвастаясь.

Сердце Ани пропустило удар. Шестьдесят дней. Всего два месяца в этом раю, где можно есть и худеть. А потом обратно, в мир обезжиренных йогуртов и презрительных взглядов Вадима.

— А если я не вернусь? — спросила она с надеждой.

— Останешься здесь навсегда, — просто ответила Марфа. — В теле лёгком, как пушинка, будешь жить до старости. Но обратной дороги уже не будет. И родных своих ты больше не увидишь, и мир свой не поправишь.

Аня опустила глаза на свои руки. Они всё ещё были полными, с ямочками на костяшках, но запястья уже казались чуть изящнее. Шестьдесят дней. Этого мало, чтобы навсегда проститься с мамой и подругами. Но и много, чтобы впервые в жизни наесться досыта.

— Мне нужно к этому вашему Звездочёту, — твёрдо сказала она. — Я хочу точно знать, сколько у меня времени и как работает эта магия до последней крошки.

Но прежде чем они поднялись из-за стола, Аня успела увидеть ещё одну деталь, которую раньше не заметила. У дальней стены трактира сидел мужчина в сером, почти бесцветном плаще. Перед ним стояла миска с наваристой похлёбкой, пахнущей грибами и чесноком, но он ел её так, будто исполнял наказание. Не пробовал — заглатывал. Не поднимал головы — словно боялся увидеть, что окружающие получают удовольствие. Когда мимо проходила девушка с блюдом жареных яблок, мужчина отвернулся, а потом сухо сказал соседу:

— Излишняя радость в еде делает человека ленивым.

Сосед фыркнул и ничего не ответил, но Аня уловила, как тётушка Марфа на мгновение поджала губы.

— У вас и такие бывают? — шёпотом спросила Аня, когда мужчина вышел.

— Бывают, — так же тихо ответила Марфа. — Не всякий, кто живёт в Гурмэ, умеет жить по завету Ладушки. Некоторые думают, будто страх делает человека чище. Запомни это, ягодка. Иногда голод — не в животе, а в сердце.

Наутро тётушка Марфа решила не ограничиваться красивыми формулами про радость и лёгкость. Она усадила Аню за отдельный стол, поставила перед ней три миски и объявила:

— Сейчас будет урок, а не завтрак. Ешь только когда поймёшь.

В первой миске была овсяная каша на воде — сносная, но пустая, почти без запаха. Во второй — та же овсянка, но со щепоткой соли, куском масла и тёртым яблоком. В третьей — каша с топлёными сливками, корицей, орехами и медовой грушей сверху. Марфа велела попробовать по ложке и молчать.

— Первая... как наказание, — призналась Аня. — Не потому, что ужасная. Просто в ней как будто никто не хотел, чтобы мне было хорошо. Вторая... уже живая. А третья... вообще как праздник.

— Вот и весь секрет, — кивнула Марфа. — Магия Телесной Легкости не в том, что в Гурмэ отменили телесность. Она в том, что тело здесь не кормят враждой. Ему дают то, что его поддерживает, радует и связывает с миром. Но если человек ест с ненавистью, хоть самую дорогую дичь под трюфельным соусом, магии не будет.

К ним подошла та самая Дора с девочкой. Девочка уже весело жевала пирожок с ягодами, а мать держала в руках чашку с молоком и выглядела усталой до прозрачности.

— Марфа, можно я сегодня вечером ещё зайду? — спросила она. — Он опять запретил сладкое в доме. Говорит, ребёнку вредно любить вкус.

— Приходи. И сама поешь. Стыд с молоком не передаётся, но примером — очень даже, — ответила Марфа.

Этот короткий разговор почему-то сильнее всего зацепил Аню. Потому что в нём вдруг с пугающей ясностью соединились два мира. И земной, где ей советовали жить на яблоке и самоукорении. И этот новый, сказочный, где, оказывается, тоже находились люди, готовые переименовать лишение в добродетель.

После урока Марфа наконец подвинула к Ане настоящую тарелку завтрака. Яйцо всмятку, толстый ломоть хлеба, немного домашнего творога с зеленью. Простая еда. Но именно эта простота оказалась для Ани неожиданно трудной. Раньше она либо «держалась», либо «срывалась». А здесь от неё требовалось совсем другое — не подвиг и не наказание, а внимательное согласие с тем, что ей действительно нужно.

— Учись отличать достаточность от запрета, — будто читая её мысли, сказала Марфа. — Это сложнее, чем научиться печь хороший хлеб. Но без этого в Гурмэ не выжить.

Глава 5. Приговор звездочёта и первый корж.

Звездочёт Игнатий Овсянович жил на окраине городка, в башне, которая была построена из гигантских засахаренных сот. В солнечный день стены башни переливались янтарным светом и пахли мёдом на всю округу. Сейчас, ближе к полудню, запах был особенно сильным, и у Ани закружилась голова ещё на подходе.

Сам Звездочёт оказался сухоньким старичком с длинной бородой, заплетённой в косичку и перевязанной ленточкой из лакрицы. На носу у него сидели очки из двух половинок леденцов, а мантия была расшита серебряными звёздами, которые при ближайшем рассмотрении оказались крошечными карамболами в сахарной глазури.

— Так-так-так, — запричитал он, обходя Аню кругом и тыкая в неё своей астролябией, сделанной из вафельного рожка. — Аура у тебя горькая, как эспрессо без сахара. Но в центре — светлое пятно, ванильное. Это хорошо. Значит, магия Гурмэ тебя приняла.

Он усадил Аню в кресло, которое на поверку оказалось огромным кренделем, и начал свои расчёты. Водил пальцем по звёздной карте, нарисованной глазурью на огромном прянике, бормотал что-то про фазы луны и восход Млечного Пути.

— Шестьдесят дней, — наконец изрёк он. — Ни минутой больше, ни минутой меньше. Ровно через два месяца, когда луна станет круглой, как блин, портал откроется там же, где ты упала — у Дерева Пюре. Ты должна будешь стоять точно в том месте и думать о доме. Если ты этого не сделаешь, тело твоё останется здесь, и ты никогда не потолстеешь, но и свой мир потеряешь. Если же вернёшься раньше срока — вернёшься в том теле, в котором пришла. Магия Телесной Легкости действует только на земле Гурмэ. Там, за гранью, калории снова станут просто калориями.

Аня сглотнула. Значит, у неё есть всего шестьдесят дней, чтобы «наесть» себе новое тело, и если она хочет остаться стройной дома, ей нужно вернуться точно в срок, ни днём раньше, и захватить с собой какую-то частицу магии.

— Игнатий Овсянович, — спросила она, — а можно ли вынести магию с собой? Ну, в кармане, например?

Звездочёт задумался, пожевал лакричную бороду.

— Теоретически, ежели съесть что-то невероятно волшебное прямо перед переходом, магия может задержаться в крови на некоторое время. Но чтобы она закрепилась навсегда, нужен рецепт особый. Легендарный. Тот, что саму богиню Ладушку растрогал до слёз. Но рецепт тот утерян, деточка. Даже не думай.

Аня запомнила эти слова. Легендарный рецепт. Но сейчас важнее было другое — начать худеть. Причём быстро и вкусно.

Вернувшись в трактир «Сытый путник», она застала тётушку Марфу за разделкой огромной щуки, фаршированной гречкой и грибами.

— Ну что, приговорил тебя наш звездочёт? — спросила Марфа, не отрываясь от работы.

— Шестьдесят дней, — вздохнула Аня. — Тётушка Марфа, научите меня готовить по-вашему. Я хочу попробовать всё, что можно, и помочь вам на кухне. Мне нужно спешить.

Марфа остановилась, вытерла руки о передник и внимательно посмотрела на Аню.

— Спешить в еде — последнее дело, — сказала она строго. — Но помочь ты можешь. Вон там, в углу, стоит квашня. Тесто для вечерних пирогов подходит. Пойди, обомни его хорошенько, вложи в него всю свою печаль и злость. Тесто это любит.

Аня подошла к огромной деревянной кадке, накрытой льняным полотенцем. Приподняв край, она увидела опару — живую, дышащую, пузырящуюся. От неё пахло дрожжами, теплом и будущим хлебом. Аня закатала рукава и погрузила руки в эту тёплую, податливую массу. Тесто облепило пальцы, зачавкало под ладонями. Это было удивительное чувство — не просто готовка, а диалог. Она вспомнила Вадима, его брезгливый взгляд, и с силой надавила на тесто. Оно ответило ей мягким вздохом, выпустив пузырь углекислого газа.

— Вот так, — прошептала тётушка Марфа за её спиной. — Отдай ему боль. А оно тебе взамен даст корку хрустящую да мякиш нежный.

Аня мяла тесто, и слёзы снова потекли по её щекам. Но это были не горькие слёзы утреннего унижения. Это были слёзы освобождения. Её руки, привыкшие держать питчер с молоком, сейчас лепили будущее. И впервые за долгие годы она не думала о том, сколько в этом будущем калорий. Она думала только о том, как сделать его невероятно вкусным.

Когда тесто было готово — гладкое, упругое, шелковистое — Аня накрыла его обратно полотенцем. И вдруг почувствовала, что пояс её форменных брюк, который ещё утром впиался в живот, теперь свободно болтается. Она потянула за резинку — между тканью и телом образовалась приличная щель. Ещё минус два размера за полчаса работы с опарой.

— Чудеса, — выдохнула Аня.

— Нет, милая, — улыбнулась тётушка Марфа, ставя на стол блюдо с фаршированной щукой, истекающей прозрачным лимонным соусом с каперсами. — Это просто правильная еда. Садись ужинать. Завтра я покажу тебе, как печь коржи для торта «Слеза Дракона». Говорят, от него любая девица становится краше лесной феи.

Ночью, когда трактир затих, Аня ещё долго не могла уснуть и спустилась на кухню за водой. Марфа стояла у раскрытого окна и смотрела на дорогу. На столе перед ней лежал свёрток серой бумаги. Аня хотела тихо уйти, но хозяйка обернулась сама.

— Не спится? — спросила она.

— У меня слишком много вопросов, — призналась Аня.

Марфа кивнула и развернула бумагу. На ней грубыми чёрными буквами было выведено: «УМЕРЕННОСТЬ СПАСЁТ ГУРМЭ. ПЕРЕСТАНЬТЕ КОРМИТЬ СВОЙ СТЫД СЛАДОСТЯМИ».

— Это что?

— Листовки. Утром мальчишки нашли их на площади. Раньше такие приносило ветром из северных деревень, а теперь и сюда добрались. Кто-то очень хочет убедить людей, что удовольствие — это болезнь, — Марфа скомкала бумагу. — Потому я и рада, что ты хочешь учиться не только есть, но и готовить. Тот, кто однажды сам сделал хорошее тесто, редко верит в проповеди о безвкусной праведности.

Аня взяла из кувшина воду и впервые поняла, что её чудо — не тихий рай без трещин, а живой мир, где за радость тоже приходится держаться обеими руками.

После разговора со звездочётом Аня начала замечать в Трюфельграде не только чудеса, но и трещины. До этого ей казалось, что мир Гурмэ состоит из сплошных ароматов, сияющих коржей и добрых людей с румяными щеками. Теперь же она видела, как некоторые гости трактира оглядываются, прежде чем заказать сладкое. Как на рыночном столбе между объявлениями о продаже сыра и наборе подмастерьев вдруг появляется листок с надписью: «УМЕРЕННОСТЬ СПАСЁТ ГУРМЭ». Как лавочник, отпускавая медовые пряники, мимоходом бурчит, что нынче всем лишь бы лакомиться.

Вечером Марфа отправила Аню отнести соседу мельнику Авдею корзину с пирожками. Мельница стояла чуть в стороне, у мятного ручья, и от неё пахло не только мукой, но и сырым деревом, мокрым камнем, тяжёлой работой. Авдей оказался мужчиной лет пятидесяти, с добрым лицом и такими белыми от муки бровями, будто их присыпал снег.

— Хороший мир не тот, где нет глупости, — сказал он, принимая корзину. — Хороший мир тот, где глупости не дают стать законом.

Когда она вернулась в трактир, там уже накрывали большой общий ужин. По четвергам Марфа, как выяснилось, кормила не только постояльцев, но и всех окрестных ремесленников, кто к вечеру не успевал готовить дома. За одним столом оказались бондарь, прачка, сыровар, почтальон, двое пастухов и даже старый школьный учитель. Каждый принёс что-то своё: кто кувшин сидра, кто головку сыра, кто корзинку печёных яблок. Никто не мерился изысканно-

стью. Напротив, люди с уважением обсуждали самые простые вещи — удачную корку на хлебе, сладость осенней моркови, новый сорт раннего гороха.

Учитель тяжело вздохнул и сказал:

— Беда не в том, что они запрещают людям масло. Беда в том, что они обещают избавить их от боли с помощью запрета. А это всегда звучит соблазнительно.

После ужина Марфа оставила Аню помогать на кухне. Они вместе рубили зелень, перебирали фасоль, снимали с бульона лишний жир. И среди этой обычной работы Аня неожиданно сказала:

— Я, кажется, начинаю понимать, почему здесь вкус так важен. Потому что он удерживает человека рядом с жизнью.

Марфа кивнула:

— Вот именно. А всё, что хочет оторвать человека от жизни, первым делом объявляет подозрительным удовольствие.

В ту ночь Аня долго не могла уснуть не от тревоги, а от возбуждённой ясности. Мир Гурмэ переставал быть для неё красивой картинкой и превращался в сложную систему, где кухня, политика, стыд, ремесло и любовь были связаны куда крепче, чем она привыкла думать.

Глава 6. Урок выпечки и запах детства.

Ночь в трактире «Сытый путник» прошла для Ани как в тумане. Ей выделили крошечную каморку под самой крышей, где кроватью служил огромный, пухлый матрас, набитый гречневой лузгой и сушёной лавандой. Пахло в комнате так, что Аня, ещё не успев лечь, уже чувствовала, как расслабляются мышцы спины, а веки тяжелеют. Окно выходило на луг, где под светом двух лун (одна была цвета сливочного масла, вторая — голубоватая, как черничный сорбет) колыхались травы. Прежде чем провалиться в сон, Аня провела ладонью по своему животу. Он стал заметно мягче, но при этом меньше. Кожа, ещё вчера натянутая, сегодня словно дышала. Она улыбнулась в темноту и заснула без сновидений, убаюканная стрекотом сверчков, которые выводили трели, похожие на шипение масла на сковороде.

Утро началось не с будильника, а с запаха. Такого знакомого, щемяще-родного, что Аня, ещё не открыв глаз, уже знала — пахнет свежей сдобой с корицей и яблоками. Точь-в-точь как в детстве у бабушки в деревне, когда она просыпалась раньше всех и бежала на кухню, чтобы стащить горячий пирожок прямо с противня. Она вскочила с кровати, накинула предложенный тётушкой Марфой сарафан из мягкого льна (он оказался великоват в груди, но сидел на талии гораздо свободнее, чем вчерашние брюки), и спустилась вниз.

В кухне царила умиротворённая суета. Тётушка Марфа, напевая что-то себе под нос, просеивала муку через огромное сито, и белая пыльца оседала на её румяных щеках и вышитом переднике. На огромном дубовом столе уже возвышалась гора готового дрожжевого теста, накрытая влажной тканью.

— Проснулась, ягодка? — улыбнулась Марфа, не отрываясь от своего занятия. — Вот и славно. Сегодня у нас день особенный. Будем печь коржи для «Слезы Дракона». Это тебе не просто пирог, это целое искусство. И магия.

Аня с готовностью закатала рукава. Она чувствовала себя странно, но приятно. Обычно на кухне она была королевой кофе, но здесь, среди мешков с мукой, связок сушёных трав и глиняных горшочков со специями, она ощущала себя ученицей. И это было волнующе.

— Сначала мы сделаем масляный крем, — скомандовала Марфа, пододвигая к Ане медный таз с высокими бортами. — Бери вон то масло, что в холстине лежит. Да не жалея, клади побольше.

Аня взяла брусок масла. Оно было нежного, кремового оттенка, почти белое, и пахло не просто сливками, а летним лугом и чуть-чуть орехами. Едва нож коснулся поверхности, масло поддалось, как размягчённый воск, оставляя на лезвии жирный, блестящий след.

— Это масло из молока альпийских коров, которых пасут на склонах горы Сахарная Голова, — пояснила Марфа, заметив восхищённый взгляд Ани. — Там трава особая — медовая. Потому и масло сладковатое само по себе.

Аня бросила масло в таз и начала взбивать его деревянной лопаткой. Сначала оно сопротивлялось, липло к стенкам, но потом, согретое теплом её рук и воздухом кухни, начало светлеть и пышнеть, превращаясь в воздушное облако. Марфа тем временем всыпала в таз тонкой струйкой сахарную пудру, и та, соприкасаясь с маслом, мгновенно таяла, оставляя на поверхности крошечные, сверкающие кристаллики. Запах усилился — теперь он был сливочно-ванильным, обволакивающим.

— А теперь — самое главное, — тётушка Марфа взяла с полки крошечный пузырёк из тёмного стекла. — Слеза Дракона. Экстракт из огненных ягод, что растут только в кратере потухшего вулкана. Их собирают на рассвете, пока они ещё холодные от ночной росы, иначе сгорят.

Она откупорила пузырёк, и кухню наполнил аромат, от которого у Ани перехватило дыхание. Он был одновременно жгучим, пряным, с нотами имбиря и чёрного перца, и в то же время сладким, ягодным, напоминающим спелую малину, прогретую солнцем. Марфа капнула всего три капли в масляный крем, и тот мгновенно изменил цвет — стал нежно-розовым, с перламутровым отливом, словно внутрь замешали толчёный жемчуг.

— Пробуй, — шепнула Марфа, протягивая Ане чистую ложку.

Аня зачерпнула самую малость и поднесла ко рту. Крем был невесомым, он таял на языке быстрее, чем мороженое, оставляя после себя не жирную плёнку, а ощущение прохлады и лёгкого, приятного покалывания — словно сотни крошечных пузырьков шампанского лопались на нёбе. Вкус раскрывался постепенно: сначала сладкая сливочность, потом — взрывная пряность ягод, и в финале — долгое, тёплое послевкусие, похожее на объятия у камина.

— Невероятно, — выдохнула Аня. — Такой крем можно есть просто ложкой, безо всяких коржей.

— Можно, — согласилась Марфа. — Но с коржами будет ещё волшебнее. А теперь займёмся тестом.

Следующие утренние часы Марфа превратила в настоящую школу кухонной дисциплины. Сначала заставила Аню молча перебрать три мешочка специй — кардамон, тмин и сушёный анис — и объяснить, почему один и тот же запах может быть утешительным в одном блюде и совершенно неуместным в другом. Потом велела наточить нож, не порезав ни одной травинки. Потом — вытереть стол так, чтобы дерево осталось сухим, но не холодным.

— Хороший повар, — говорила Марфа, наблюдая за её движениями, — начинается не с яркого торта, а с того, как он обращается с тем, что кажется скучным.

К полудню Марфа дала ей ещё один урок, неожиданно важный. Не праздничный и не сложный. Она просто поставила на стол свежий творог, пучок укропа, ломоть тёплого хлеба и деревянную солонку.

— Сделай себе перекус.

Аня замерла.

— Просто... сделать?

— Просто. И съесть.

Сначала она, по старой памяти, попыталась сделать порцию поменьше. Потом поймала Марфин взгляд, добавила ещё ложку творога и щепотку соли. Порубила зелень. Размяла всё вилкой. Намазала на хлеб. Получилось просто и очень по-домашнему.

Первый укус вышел неловким. Не потому, что было невкусно. Наоборот — потому что это было чересчур вкусно для такой простой вещи. Молочная свежесть, тепло хлеба, лёгкая горечь укропа, крупинки соли. Аня вдруг почувствовала, как внутри срабатывает старая, знакомая тревога: слишком хорошо, слишком сытно, нужно остановиться. Но рядом никого не

было, кроме Марфы, которая спокойно чистила морковь и не собиралась превращать чужой перекус в моральный акт.

— Вижу, — сказала Марфа, не поднимая головы.

— Что видите?

— Как ты пытаешься проверить, заслужила ли этот кусок. У нас тут так не работает, ягодка. Либо ты ешь, чтобы жить и радоваться, либо опять играешь в судилище.

Во второй половине дня Марфа отправила её развесить бельё на заднем дворе. Сарафан на ней уже сидел иначе, и Аня, подняв руки, чтобы закрепить простыню, вдруг поняла, что никто не смотрит на складки её живота, на линию бёдер, на то, как тянется ткань. Небо было занято облаками. Ветер — бельём. Пчёлы — розмарином. И от этого простого равнодушия мира к её размеру Ане захотелось плакать.

Глава 7. Коржи, которые поют

Тесто для «Слезы Дракона» замешивали особенное — бисквитное, но с добавлением миндальной муки и тёртой цедры цитрусов, которые в Гурмэ назывались «солнечными шарами». Ане доверили самое ответственное — взбивание яичных белков. В её мире она сотни раз взбивала молоко для латте-арта, но здесь белки вели себя иначе. Едва она отделила их от желтков (желтки ушли в другую посуду, к муке), как заметила, что они имеют лёгкий золотистый оттенок, словно куры, снёсшие эти яйца, питались исключительно кукурузой и шафраном.

Она взяла венчик — на удивление удобный, с ручкой из вишнёвого дерева, отполированной до блеска — и начала взбивать. Сначала пошли крупные, ленивые пузыри, но постепенно масса начала густеть, наполняться воздухом, и вскоре в миске уже колыхалась белоснежная пена, такая плотная, что Аня без страха перевернула миску вверх дном — пена даже не шелохнулась.

— Молодец, — похвалила Марфа. — Теперь вводи постепенно, аккуратно, чтобы воздух не вышел.

Аня лопаткой, движениями снизу вверх, вмешала белки в основное тесто. Оно получилось нежным, струящимся, пахнущим миндалём и апельсином. Противни уже были выстланы промасленным пергаментом, и Марфа ловко разлила по ним тесто ровным слоем, а затем отправила в печь — огромное каменное сооружение, пышущее ровным, ароматным жаром от берёзовых поленьев.

— Теперь ждём, — сказала она, усаживаясь на скамью и жестом приглашая Аню сесть рядом. — Это самое трудное. Чувствуешь?

Аня принюхалась. Из печи начал доноситься запах выпечки — сначала робкий, с нотками ванили, потом всё более уверенный, сдобный, с карамельными оттенками. Он заполнял кухню, просачивался в щели, обещая что-то невероятное. У Ани заурчало в животе, и она смущённо прижала к нему ладонь.

— Не смущайся, — улыбнулась Марфа. — Урчание — это музыка голодного желудка, лучшая похвала повару. Пока коржи пекутся, давай-ка перекусим. У меня с утра похлёбка рыбная томится, с шафраном и фенхелем.

Она подошла к очагу, где на медленном огне булькал небольшой котелок, и налила в глубокую глиняную миску густого, золотистого супа. Сверху плавали кружочки моркови, полупрозрачные кольца лука-порей и белые кусочки рыбы — нежной, слоистой, которая разваливалась от одного прикосновения ложки. Аня приняла миску, вдохнула пар. Пахло морем, укропом и чем-то тёплым, домашним. Она зачерпнула ложку, подула и попробовала. Бульон был насыщенным, с лёгкой свежестью фенхеля и пряностью шафрана, а рыба таяла во рту, оставляя нежное, чуть сладковатое послевкусие. Аня ела медленно, смакуя каждый глоток, и чувствовала, как по телу разливается приятное тепло, а в душе — спокойствие.

Когда миска опустела, Марфа вытащила из печи первый противень. Корж получился высоким, золотисто-коричневым, с лёгкой корочкой, которая при надавливании пальцем пружинила и потрескивала. Запах стоял одуряющий — сладкий, маслянистый, с цитрусовыми нотками. Марфа перевернула корж на решётку, и Аня увидела, что внутри он пористый, нежный, цвета топлёного молока.

— Скоро будем собирать торт, — сказала Марфа, лукаво глядя на Аню. — Но для этого нам нужен особый ингредиент. Кое-что, что продаётся только на Рынке Специй. Собирайся, пойдём.

Пока коржи остывали на решётках, а печь ровно дышала остаточным жаром, Марфа не позволила Ане просто сидеть и ждать следующего чуда. Вместо этого она вынула из буфета несколько крошечных бутылочек и разложила на столе, словно карты.

— Раз уж у тебя нос хороший, учись не только печь, но и слышать фон, — сказала она. — Торт можно испортить неудачным кремом. А можно — неверным сопровождением.

В бутылочках оказались настои трав. Один пах горным чабером и чёрным мёдом. Второй — сушёной вишней и дымом. Третий — лимонной вербеной и чем-то почти невесомым, похожим на утренний воздух после дождя. Марфа велела Ане поочерёдно подносить каждую к коржу и проверять, что усиливает миндаль, а что убивает цитрусовую ноту.

К вечеру заглянул Авдей-мельник. Принёс мешочек свежей миндальной муки и, неловко переминаясь у двери, протянул Ане маленький нож — не парадный, а рабочий, с вишнёвой ручкой.

— Для цедры, — пробасил он. — У тебя рука тонкая. Таким сподручнее.

Это был первый подарок в Гурмэ, который не был связан ни с жалостью, ни с попыткой её улучшить. Просто инструмент, подобранный под её руку. Аня поблагодарила так серьёзно, что Авдей даже смутился.

Ночью она положила нож рядом с кроватью, как ребёнок, получивший важный знак посвящения. И впервые за долгое время заснула с мыслью не о том, сколько ещё нужно переделывать в себе, а о том, чему завтра можно научиться.

Глава 8. Рынок специй и знакомство с миром.

Рынок Специй располагался в центре небольшого городка, который назывался Трюфельград. Узкие улочки, вымощенные булыжником, были заполнены разноцветными палатками и лотками, и над всем этим витало такое плотное облако ароматов, что у Ани закружилась голова. Здесь торговали всем, что только можно представить: горами шафрановых рылец, связками ванильных стручков, бочонками с оливковым маслом первого отжима, истекающими мёдом сотами, гирляндами сушёных грибов и перцев чили.

Тётушка Марфа уверенно вела Аню сквозь толпу, то и дело останавливаясь, чтобы перекинуться парой слов с торговцами. Аня же глазела по сторонам, не в силах поверить в такое изобилие. На одном из прилавков она увидела горку орехов, покрытых тонкой, хрустящей корочкой из карамели и кунжута. Торговка, румяная женщина в платке, расшитом анисовыми звёздочками, протянула ей один:

— Попробуй, красавица, это «Поцелуй Пчёлки». Внутри миндаль, снаружи — мёд с лимонной цедрой.

Аня взяла орешек. Он был тёплым, только что из печи. Она положила его в рот и прикусила. Корочка с хрустом разломилась, и рот наполнился сладостью мёда, кислинкой лимона и плотным, маслянистым ядром миндаля. Это было похоже на крошечный фейерверк вкуса. Аня зажмурилась от удовольствия и проглотила.

— Понравилось? — засмеялась торговка. — Бери горсть, даром. У нас тут принято гостей угощать.

Аня с благодарностью приняла кулёк с орешками и побежала догонять Марфу. Та уже стояла у прилавка, заваленного крошечными стеклянными флаконами.

— Вот оно, — сказала она, указывая на флакон с густой, переливающейся жидкостью цвета расплавленного золота. — Масло светлячковой пыльцы. Без него «Слеза Дракона» не засветится в темноте.

— Светится? — ахнула Аня.

— А ты думала, почему торт так называется? — хмыкнула Марфа, отсчитывая монеты. — Когда его разрезаешь, из него вырывается облачко пара в форме дракона, а крем начинает мерцать зелёным светом. Это и есть та самая «слеза».

Аня смотрела на флакон, и в её душе росло предвкушение чуда. Она уже не просто хотела похудеть — она хотела увидеть и попробовать всё, что может предложить этот мир. Шестидесять дней казались ей невероятно щедрым сроком.

Пока Марфа расплачивалась, Аня отошла чуть в сторону, к лотку с засахаренными фруктами. Там, в окружении связок глазированных яблок и груш, стоял высокий молодой мужчина в простой, но добротной одежде. В руках он держал лютню, но Аня сразу заметила, что гриф инструмента изогнут странным образом и заканчивается чем-то вроде небольшой поварёшки. Мужчина перебирал струны, и над лютней висело крошечное облачко, пахнущее мятой и лаймом.

— Это что за диковина? — не удержалась Аня, подходя ближе.

Мужчина обернулся. У него было открытое, приятное лицо, серые глаза с искорками смеха и слегка растрёпанные каштановые волосы, в которых запуталась крошка засахаренной фиалки.

— Это не просто лютня, — сказал он, и голос его оказался низким и бархатистым, как растопленный шоколад. — Это мой кухонный инструмент. Я странствующий менестрель и повар в одном лице. Мелодией можно взбить сливки, а ритмом — замесить тесто. Хотите попробовать?

Он снова провёл пальцами по струнам, и из «поварёшки» на конце грифа вылетела струйка густого облака, которое прямо в воздухе сгустилось в небольшую, идеально круглую безешку, парящую перед Аней. Она потянулась и взяла её. Безе была невесомой, хрустящей снаружи и тягучей внутри, с лёгким привкусом мяты и лайма — освежающим и неожиданным.

— Потрясающе, — прошептала Аня, доедая безе и облизывая пальцы. — Меня зовут Аня. А вас?

Мужчина улыбнулся, и в его глазах заплясали весёлые чёртики.

— Орион, — просто сказал он, кланяясь с шутилой галантностью. — Просто Орион. Добро пожаловать в Гурмэ, Аня. Чую, с вашим появлением здесь станет гораздо вкуснее.

В этот момент вернулась тётушка Марфа с флаконом масла и, увидев Ориона, слегка нахмурилась, но тут же расплылась в улыбке.

— О, и ты здесь, бродяга! — всплеснула она руками. — Ну, раз уж встретились, поможешь нам торт до ума довести. А то без музыки твоей «Слеза Дракона» может и не заплакать.

Орион рассмеялся, и смех его был похож на перезвон хрустальных бокалов.

— С превеликим удовольствием, тётушка Марфа. Для такой гостьи — что угодно.

И он посмотрел на Аню так тепло, что она почувствовала, как внутри, где-то глубоко под сердцем, начинает разгораться огонёк, не имеющий ничего общего с магией Телесной Легкости. Это было что-то гораздо более древнее и сильное — предчувствие любви.

Пока Марфа торговалась за масло светлячковой пыли, Орион предложил Ане пройти ещё один ряд — тот, где обычно продавали не деликатесы, а простую будничную еду для горожан. Здесь пахло иначе: не фестивальной роскошью, а сырым луком, ржаной мукой, копчёной рыбой, кислыми яблоками. У одного прилавка разгорелся спор. Молодая женщина, прижимая к груди узелок, отказывалась брать у пекаря горячий пирог.

— Мне нельзя, — повторяла она упрямо. — Сказали есть только пустую кашу. Тогда голова станет яснее.

— Яснее она станет, когда ты перестанешь падать в обморок, — не выдержал пекарь.

Орион сделал вид, что просто выбирает орехи, но Аня заметила, как напряглась его челюсть.

— Кто ей это сказал? — спросила она, когда они отошли.

— Люди, которые умеют подхватить чужое горе и переименовать его в добродетель, — негромко ответил он. — После неурожая в северных сёлах, после чьей-то смерти, после разо-

рения... всегда находятся те, кто предлагает простую формулу: откажись от вкуса, и боль станет выносимой. Формула ложная, но очень прилипчивая.

Этот разговор остался с Аней надолго. Впервые она поняла, что её собственный прошлый мир и Гурмэ не так уж далеки друг от друга: в обоих кто-то пытался продать страх как рецепт спасения.

В тот же день Марфа позволила ей впервые попробовать сварить здесь не что-то сладкое, а свой мир — пусть в грубом приближении. Настоящих кофейных зёрен под рукой почти не было, зато у одного торговца нашлись южные бобы, которые в Гурмэ привыкли варить небрежно и потому считали малоинтересными. Аня перебрала их по одному, как драгоценности. Часть оказалась пережаренной, часть — слишком сырой, но запах всё равно обещал нечто знакомое.

— Ты смотришь на них так, будто разговариваешь, — заметил Орион, устраиваясь на перевёрнутом ящике с мешком сахара за спиной.

— Так и есть, — ответила Аня. — Кофе не любит спешки и высокомерия. Его нельзя победить рецептом раз и навсегда.

Марфа только хмыкнула:

— Значит, напиток как хороший человек.

Они нашли маленькую медную турку, слишком широкую для идеала, но вполне пригодную. Аня сначала прогрела её пустой, потом смолола бобы вручную. Звук жерновов показался ей почти интимным — как будто она сама прокладывала мостик между двумя жизнями. В пыль кофе она добавила щепотку сахара и крошечную искру кардамона, потому что местные бобы были резче городских. Когда напиток начал подниматься, Марфа невольно шагнула ближе, а Орион перестал изображать невозмутимость.

— И всё? — спросил он. — Больше ничего не произойдёт?

— Произойдёт, если дать ему дойти до края и не испугаться в последний миг.

Пенка поднялась шапкой, и Аня вовремя сняла турку с огня. Потом дала напитку осесть и снова вернула на жар. Второй подъём получился чище, третий — совсем правильным. Она разлила кофе по маленьким чашкам без ручек. Марфа понюхала свою порцию и настороженно подняла брови.

— Горько пахнет.

— Не горько, а глубоко, — автоматически поправила Аня, и Орион тихо засмеялся.

Первым попробовал он. На этот раз не упал в обморок, хотя глаза всё равно расширились.

— Такое чувство, будто мне одновременно дали пощёчину и сказали правду, — признался он.

Марфа сделала глоток осторожнее. Долго молчала. Потом поставила чашку и сказала:

— Да. Вот это уже не баловство. В этом есть дорога.

Аня сама отпила последней и едва не расплакалась от того, как узнаваемо напиток обжёг язык и как по-новому прозвучал на чужой воде. Впервые она отчётливо почувствовала: привезти в этот мир можно не только тоску и стыд, но и ремесло. И, возможно, именно ремесло когда-нибудь спасёт её лучше любой магии.

После встречи с Орионом рынок перестал быть для Ани просто фейерверком специй и сладостей. Он стал картой целого мира. С ним рядом она увидела не только то, что продают, но и как именно люди здесь разговаривают о вкусе. У медовика спорили не о цене, а о том, не рано ли в этом году зацвела гречиха. У торговца рыбой две женщины обсуждали, какую похлёбку лучше варить после тяжёлой недели: бодрую, с сельдереем, или тихую, молочную, чтобы никто в доме не взвинчивался. На прилавке с приправами старик объяснял подростку, почему шафраном нельзя компенсировать невнимательность: если блюдо бездушное, самая дорогая специя только сделает это заметнее.

— У вас тут о еде говорят так, будто это характер, — вырвалось у Ани.

— А разве нет? — удивился Орион. — Через еду сразу видно, что человек делает с миром. Раздавливает его, пользуется им или вступает с ним в сотрудничество.

Они остановились у продавщицы мёда. Та держала на столе несколько мисочек для пробы: липовый, каштановый, гречишный, лавандовый. Аня попробовала каплю каштанового и невольно сморщилась от благородной горечи.

— Этот мёд для взрослых решений, — сказала продавщица. — Детям не нравится, влюблённым подходит не сразу, а вот тем, кто учится не путать сладость с простотой, — самое то.

Дальше они прошли в ту часть рынка, где продавали будничную еду: крупы, корнеплоды, сыр, солёную рыбу, муку. И именно там мир вдруг показал другую сторону. У прилавка с ячневой крупой стояла молодая женщина и упрямо отказывалась брать пирожок, который ей протягивала лавочница.

— Мне нельзя, — повторяла она почти виновато. — Сказали, хочу слишком многого. Надо научиться есть проще.

— Проще — это когда спокойно, — отрезала лавочница. — А ты сейчас просто голодная и испуганная.

— Вот откуда всё начинается, — тихо сказал Орион, когда они отошли. — Не с балахонов и проповедей. С шёпота: тебе нельзя хотеть. Ты хочешь слишком много. Убавь себя — и станет безопаснее.

— Если я когда-нибудь открою здесь своё место, — спросила Аня, — как понять, что в него приходят не только за едой?

— Очень просто, — ответил Орион. — Люди начнут приносить туда то, что прячут в других местах. Усталость. Стыд. Старые привычки. Неловкость. И будут надеяться, что их не прогонят.

На обратном пути Марфа заставила её ещё раз пересмотреть купленные специи и назвать хотя бы по одному блюду, в котором каждая раскрылась бы лучше всего. Аня, сама того не замечая, отвечала уже увереннее. Она не просто восхищалась миром Гурмэ. Она начинала осваивать его язык.

Глава 9. Рождение «слезы дракона»

Обратная дорога в трактир «Сытый путник» пролежала через яблоневый сад, где ветви деревьев гнулись под тяжестью плодов, каждый из которых был размером с небольшую дыню и отливал на солнце румянцем, словно натёртый воском. Тётушка Марфа на ходу сорвала одно яблоко, разломила его пополам, и в воздухе поплыл густой, медовый аромат. Мякоть была белоснежной, зернистой, истекающей соком. Одну половинку она протянула Ане, другую — Ориону.

— Подкрепитесь перед работой, — сказала она. — Сборка «Слез Дракона» — дело кропотливое, сил требует.

Аня впилась зубами в яблоко. Сок брызнул на подбородок, потёк по пальцам. Вкус был не просто сладким — он был сложным, с кислинкой, от которой сводило скулы, и с едва уловимой терпкостью, напоминающей о молодом вине. Хруст стоял такой, что казалось, всё вокруг замолкает, прислушиваясь. Аня жевала, закрыв глаза, и чувствовала, как каждый кусочек, проходя по пищеводу, оставляет после себя ощущение прохлады и чистоты.

Орион, шагавший рядом, тоже надкусил свою половину и одобрительно хмыкнул.

— Сорт «Медовый Спас», — пояснил он, заметив вопросительный взгляд Ани. — Говорят, если съесть такое яблоко на закате, будешь видеть сладкие сны. А если на рассвете — день пройдёт без печали.

— И это правда? — спросила Аня, облизывая липкие пальцы.

— В Гурмэ почти всё — правда, если в это верить, — уклончиво ответил Орион, и в его серых глазах снова заплескались искорки.

Трактир встретил их привычным гулом и запахами. В очаге всё ещё тлели угли, и Марфа, подбросив пару поленьев, раздула огонь. На столе уже стояли остывшие коржи, масляный крем с экстрактом огненных ягод и флакон с маслом светлячковой пыли. Орион снял со спины свою лютню-поварёшку и, присев на скамью, начал тихонько перебирать струны, извлекая мягкую, убаюкивающую мелодию. Воздух вокруг инструмента замерцал, наполняясь крошечными золотистыми искрами.

— Это чтобы крем лучше пропитался магией музыки, — пояснил он, поймав удивлённый взгляд Ани. — Когда я играю, еда становится живее. Она впитывает эмоции.

Аня принялась за работу. Первый корж она положила на большое плоское блюдо, расписанное синими цветами. Марфа протянула ей длинный нож с лезвием, изогнутым, как лепесток лилии, и Аня, зачерпнув щедрую порцию розового, перламутрового крема, начала размазывать его по поверхности. Крем ложился ровно, послушно, оставляя за собой гладкий, блестящий след. Запах огненных ягод усилился, смешиваясь с мелодией Ориона, и Ане казалось, что она не просто мажет торт, а рисует картину.

Второй корж, третий. Слои росли, и торт становился похож на розовую башню. По бокам Марфа велела обмазать его оставшимся кремом, и Аня, стараясь не дышать, выравнивала поверхность, пока она не стала идеально гладкой, как шёлк.

— Теперь самое главное, — прошептала тётушка, беря в руки флакон с маслом светлячковой пыли. — Закрой глаза.

Аня послушно зажмурилась. Она услышала, как Марфа откупорила флакон, и в воздухе разлился тонкий, едва уловимый аромат — что-то среднее между свежескошенной травой и ночной фиалкой. Затем она почувствовала, как на лицо опустилось что-то невесомое, прохладное — это Марфа взмахнула кисточкой над тортом, и мельчайшие капельки масла осели на крем.

— Открывай, — скомандовала она.

Аня открыла глаза и ахнула. Торт больше не был просто розовым. Он светился. Изнутри, из самой глубины, сквозь слои крема и коржей, пробивалось мягкое, зелёное сияние, пульсирующее в такт мелодии Ориона. Свечение было живым, оно переливалось, мерцало, и по поверхности торта пробегали волны света, словно северное сияние в миниатюре.

— Осталось разрезать, — тихо сказал Орион, не прекращая играть. — Резать нужно быстро и уверенно. Иначе дракон не проснётся.

Аня взяла нож. Руки дрожали. Она глубоко вздохнула, вспомнила всё, чему научилась за эти дни — что еда требует любви, а не страха — и одним плавным движением погрузила лезвие в центр торта.

В тот же миг раздался тихий, мелодичный звук, похожий на вздох. Из разреза вырвалось облачко пара, но не простого — оно закрутилось в воздухе, принимая очертания крошечного дракона с расправленными крыльями и длинным хвостом. Дракон был полупрозрачным, сотканным из света и аромата, и он парил над тортом несколько секунд, прежде чем растаять без следа. А торт внутри засиял ещё ярче — каждый слой, каждый кусочек крема искрился зелёными огоньками, словно в нём запутались сотни светлячков.

— Получилось, — выдохнула Марфа, и в её глазах стояли слёзы. — Впервые за много лет «Слеза Дракона» родилась правильно. Аня, деточка, да ты прирождённый кондитер.

Аня не ответила. Она смотрела на торт, на мерцающие огоньки, на Ориона, который отложил лютню и подошёл ближе. Его лицо было совсем рядом, и она видела, как в его глазах отражается зелёное сияние.

— Попробуем? — спросил он, беря с блюда серебряную лопатку.

Он отрезал тонкий, аккуратный кусочек — такой, чтобы на нём были и коржи, и крем, и светящаяся начинка — и поднёс его к губам Ани. Это было так интимно, так неожиданно, что она замерла. Орион смотрел на неё серьёзно, без улыбки, и ждал.

Аня приоткрыла рот и приняла кусочек торта.

Сборка «Слезы Дракона» оказалась для Ани чем-то большим, чем кулинарный восторг. В каждом слое приходилось принимать решение, и Орион быстро уловил, что ей важно не просто повторять Марфины движения, а понимать, зачем они нужны.

— Скажи, — спросил он, пока Аня выравнивала второй слой крема, — этот торт должен утешать или будить?

— Наверное... и то и другое, — после паузы ответила она. — Сначала утешить. А потом напомнить, что жизнь всё ещё большая.

— Значит, не переборщи со сладостью, — вставила Марфа. — И не бойся горчинки в послевкусии. Хорошая нежность не убаюкивает до беспамятства.

Когда торт был готов, Марфа нарезала первый противень кусочками и вынесла в общий зал. У стойки сидел бондарь Берендей — он съел свой кусок, вытер усы и расхохотался так, что затряслась кружка сидра: сказал, что вспомнил, как в детстве воровал у матери горячие миндальные лепёшки. Учитель, попробовав торт, замолчал на добрую минуту, а потом попросил бумаги и записал строчку про «сладость, которая возвращает достоинство». Девочка Доры съела половину порции и вдруг начала рассказывать матери сон про зелёного дракончика, сидящего на яблоне.

Когда очередь дошла до того самого мужчины в сером плаще, которого Аня видела раньше, он сначала отказался. Но Марфа положила кусочек на блюдце и спокойно сказала:

— Не хочешь — не ешь. Только не ври хотя бы себе, будто не хочешь попробовать.

Мужчина всё же взял ложку. Съел. На лице его мелькнуло такое быстрое, почти детское изумление, что Аня успела подумать: вот, сейчас что-то изменится. Но уже через секунду он отложил ложку и сухо вытер рот.

— Слишком много чувств в одном десерте, — произнёс он. — От такого люди забывают меру.

— Даже вкус не всегда побеждает сразу, — тихо сказал Орион, когда мужчина ушёл. — Иногда он только оставляет трещину.

Эти слова почему-то ободрили Аню больше любой похвалы.

Глава 10. Вкус воспоминаний и первый поцелуй.

Вкус «Слезы Дракона» нельзя было описать одним словом. Это была симфония, путешествие во времени. Первое, что почувствовала Аня — это хруст тончайшей корочки на поверхности коржа, за которым последовала нежная, тающая влажность бисквита, пропитанного чем-то невероятно ароматным — то ли ликёром, то ли сиропом из огненных ягод. Затем вступил крем: сначала он казался прохладным, почти ледяным, но мгновенно согревался во рту, обволакивая язык бархатистой сладостью, в которой угадывались ноты жжёного сахара, ванили и чего-то цветочного, неуловимого.

И вдруг — вспышка. Вкус отступил, уступая место воспоминанию. Аня увидела себя маленькой девочкой, лет пяти, на даче у бабушки. Лето, жара, запах скошенной травы и земляники. Бабушка, ещё молодая и сильная, выносит из дома блюдо с пирожками — румяными, пухлыми, посыпанными сахарной пудрой. Аня берёт один, самый горячий, обжигается, но не выпускает из рук, а дует на него, смеётся, и бабушка смеётся вместе с ней. Счастье. Чистое, беззаботное, не омрачённое ни диетами, ни чужими взглядами.

Видение рассеялось так же внезапно, как и появилось. Аня открыла глаза (она не заметила, как закрыла их) и поняла, что по щекам текут слёзы. Но это были не горькие слёзы обиды, как в кофейне. Это были слёзы радости, освобождения. Торт «Слеза Дракона» не просто утолял голод — он исцелял душу.

— Что ты видела? — тихо спросил Орион. Он всё ещё стоял рядом, держа в руке лопатку с крошками.

— Себя, — прошептала Аня, вытирая мокрые щёки. — Маленькую. Счастливую. До того, как я начала ненавидеть своё тело.

Орион помолчал, потом отложил лопатку и взял её за руку. Его ладонь была тёплой, чуть шершавой от струн лютни, и очень надёжной.

— В Гурмэ никто не ненавидит своё тело, — сказал он. — Потому что еда здесь — это не враг, а друг. Она даёт силы, радость и красоту. Ты сама скоро это поймёшь. Точнее, уже начала понимать.

Он поднёс её руку к своим губам и легко, едва касаясь, поцеловал кончики пальцев, на которых ещё оставались следы крема и запах огненных ягод. От этого прикосновения по телу Ани пробежала дрожь — не от холода, а от чего-то гораздо более глубокого и волнующего.

— Орион... — начала она, но он мягко перебил.

— Не говори ничего. Просто ешь торт. Наслаждайся. У тебя впереди ещё много вкусного.

И он отошёл, снова взяв в руки лютню. Полилась новая мелодия — на этот раз более живая, ритмичная, напоминающая танец. Тётушка Марфа, которая тактично делала вид, что занята перебиранием круп в дальнем углу кухни, обернулась и улыбнулась.

— Вот так-то лучше, — пробормотала она себе под нос. — А то ходит, как в воду опущенная. Еда и любовь — они всегда рядом ходят.

Аня взяла ещё один кусочек торта. На этот раз она ела медленно, смакуя каждую крошку, и каждый укус отзывался в теле не только лёгкостью, но и ясностью. Дыхание стало глубже, плечи перестали быть приподнятыми, исчезла тяжесть в ногах, которая раньше казалась ей естественной. Это было похоже не на насильственное преобразование, а на возвращение тела к договору с самой собой.

Когда от торта осталась лишь горка мерцающих крошек, Аня почувствовала приятную сытость и невероятную лёгкость. Она подошла к большому медному зеркалу, висевшему в углу кухни, и взглянула на себя. Из отражения на неё смотрела другая женщина. Черты лица стали

тоныше, скулы обозначились, подбородок приобрёл изящные очертания. А глаза — глаза сияли так, словно в них поселились те самые светлячки из торта.

— Посмотри на себя, — негромко сказала Марфа, подходя ближе. — Лицо у тебя посвежело, спина расправилась, а двигаешься ты так, будто тело впервые за долгое время перестало спорить с душой. Хороший знак. Но это только начало. Завтра у нас Фестиваль Шоколадных Фонтанов в Трюфельграде. Вот там ты по-настоящему узнаешь, что такое магия Гурмэ.

После того как последние мерцающие крошки торта исчезли со столов, трактир как будто ненадолго замер в благодарной усталости. Гости говорили тише обычного. Кто-то улыбался в тарелку, кто-то сидел с таким лицом, будто его только что простили за давнюю ошибку. Аня никогда раньше не видела, чтобы еда вызывала не шумное оживление, а именно такую глубокую, тёплую тишину.

Когда Марфа ушла в кладовую, а зал начал пустеть, Орион без лишних слов взял со стола тарелки и понёс их к мойке. Аня машинально пошла за ним. На тесной кухне они стояли плечом к плечу: он споласкивал посуду, она вытирала. Работа была будничной, и именно от этого в ней было что-то особенно интимное.

— У нас дома мужчины обычно не кажутся романтичными, когда моют тарелки, — сказала Аня. — Но сейчас это почему-то ужасно красиво.

— Тогда мне стоит мыть их чаще, — серьёзно ответил он, и они оба рассмеялись.

— Ты правда думаешь, что я смогу здесь измениться не только внешне? — спросила она позже. — Не просто стать удобнее для чужого глаза, а реально стать другой?

Орион поставил миску, вытер руки о полотенце и повернулся к ней.

— Мне кажется, ты уже меняешься. Просто не так, как тебя учили мечтать. Раньше ты всё время смотрела на себя глазами тех, кто оценивал. А сейчас хотя бы иногда смотришь изнутри.

Позже, уже поднимаясь к себе, Аня задержалась у маленького окна на лестнице. В стекле отразилось её лицо — всё ещё знакомое, всё ещё неидеальное, но уже не кажущееся врагом. И впервые за много лет она поймала себя на мысли, что может выдержать собственный взгляд не только в миг победы, но и в простой, тихой усталости после дня. Это было не меньшее чудо, чем торт с драконом.

Глава 11. Ночь перед фестивалем

Вечер опустился на трактир мягко, словно одеяло из взбитых сливок. Аня, уставшая, но счастливая, сидела на крыльце, глядя, как две луны — масляная и черничная — поднимаются над горизонтом. Рядом сидел Орион и тихо перебирал струны, наигрывая что-то грустное и одновременно светлое.

— Расскажи мне о Фестивале, — попросила Аня, обхватив колени руками. — Что там будет?

Орион улыбнулся и отложил лютню.

— Это главный праздник в Княжестве Гурмэ. Раз в год, в середине лета, река Гурманка, что протекает через Трюфельград, меняет свою природу. Вместо воды в русле течёт горячий шоколад. Три вида — горький с перцем чили у правого берега, молочный с лесным орехом в центре, и белый с клубничным йогуртом у левого. Люди приходят с вафлями, фруктами, печеньем — макают в реку и едят прямо на берегу. Пекари со всего княжества привозят свои лучшие творения. Кондитеры соревнуются, кто создаст самый невероятный десерт. А вечером, когда заходит солнце, над рекой запускают фонарики из сахарной бумаги, и они летят в небо, оставляя за собой сладкий след.

Аня слушала, затаив дыхание. Картина, нарисованная Орионом, была такой яркой и манящей, что у неё защемило сердце. Ей хотелось увидеть это, попробовать, стать частью этого мира, где еда — это праздник, а не наказание.

— И ты пойдёшь со мной? — спросила она, сама удивляясь своей смелости.

— Конечно, — просто ответил Орион. — Я обещал тётушке Марфе помочь, да и... — он замолчал, подбирая слова. — Мне интересно с тобой, Аня. Ты смотришь на наш мир так, словно видишь его впервые. И это напоминает мне, каким чудесным он может быть.

Он повернулся к ней и в лунном свете его лицо казалось высеченным из мрамора — красивое, мужественное, но с мягкими, добрыми линиями. Аня почувствовала, как сердце снова пропустило удар.

— Я тоже рада, что встретила тебя, — прошептала она. — Ты не похож на... неважно.

Она хотела сказать «на Вадима», но вовремя осеклась. Не стоило ворошить прошлое сейчас, в этом волшебном месте, рядом с человеком, который смотрел на неё без тени осуждения.

Орион, казалось, понял её без слов. Он протянул руку и заправил выбившуюся прядь волос ей за ухо. Его пальцы слегка задели её щёку, и кожа вспыхнула там, где он коснулся.

— Пойдём спать, — сказал он мягко. — Завтра будет долгий день. И много шоколада.

Он встал и, пожелав ей спокойной ночи, ушёл в сторону сарая, где ему постелили сено (он отказался от комнаты, сказав, что привык спать под звёздами). Аня ещё немного посидела на крыльце, вдыхая прохладный воздух, пахнувший ночными фиалками и далёким дымом печей, а затем поднялась в свою каморку.

Прежде чем лечь, она снова подошла к зеркалу — небольшому, в оловянной раме, висевшему над умывальником. Отражение показало ей уже не ту женщину, что пришла сюда два дня назад. Лицо стало более очерченным, второй подбородок почти исчез, а плечи, ещё вчера полные, приобрели более изящные очертания. Аня провела ладонями по талии — между ладонями и телом оставалось всё больше пространства. Она улыбнулась своему отражению — не вымученно, как раньше, а искренне, радостно.

— Ещё пятьдесят восемь дней, — прошептала она. — Я успею. Я стану той, кем всегда мечтала быть. И, может быть...

Она не договорила, но мысль о том, что, возможно, ей не захочется возвращаться, уже поселилась где-то глубоко внутри, пустив тонкие, но цепкие корни.

Аня легла в постель, укрылась мягким одеялом, пахнущим лавандой, и закрыла глаза. В животе приятно урчало — эхо съеденного торта, в ушах звучала мелодия лютни Ориона, а перед внутренним взором плыли картины: шоколадная река, кружевные вафли, улыбка серо-глазого менестреля.

Она заснула с улыбкой на губах, и впервые за много лет её сны были наполнены не тревогой и чувством вины, а ароматами корицы, ванили и предвкушением чуда.

Незадолго до сна, когда они с Орионом сидели на крыльце, Аня всё же спросила:

— Эти люди в серых плащах... те, про кого говорила Марфа. Их много?

Орион не сразу ответил.

— Больше, чем хотелось бы, и меньше, чем кажется в плохие дни. Это не армия и не тайный орден из детской страшилки. Чаще всего это обычные люди, которых кто-то когда-то убедил: радость опасна, а лишение дисциплинирует. Сначала они отказываются от сладкого. Потом — от соли. Потом — от права чего-то хотеть.

— И никто им не возражает?

— Возражают. Но удовольствие трудно защищать публично. Всегда найдётся кто-нибудь, кто назовёт тебя слабым.

Аня долго молчала. Она вспомнила собственный мир, бесконечные советы из чужих ртов, список запретных продуктов, тайные перекусы в стыде. И поняла, что страх перед вкусом умеет переодеваться в самые разные одежды.

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.