

МИЛА ДУГЛАС



Мир
для
Дракона

Мила Дуглас

Пирог для дракона, или попаданка против интриг

<https://litres.ru/74207837>

Аннотация

Жизнь в другом мире — это не только балы и магия, но и адский феодальный быт. Мне, уставшей женщине 42 лет из Москвы, это было нужно как третье крыло дракону. Но раз уж занесло, придется выживать.

Моя стратегия проста: накормить всех вкусной едой, найти союзников среди адекватных (капитан гвардии, старый повар — вы где?) и не отсвечивать. Но есть проблема.

Местный граф, на которого я вынуждена работать, не просто красавчик с проблемами. Его натурально травит невеста, чтобы превратить в марионетку и завладеть властью. И я это случайно выяснила.

Теперь у меня есть выбор: закрыть глаза и струсить или начать кулинарную партизанскую войнушку. Ах да, и главный приз в случае победы — счастливый (и очень горячий) граф-дракон в нагрузку к титулу. В истории есть: #кулинарное_фэнтези

♥###исцеление_любовью

#сильная_героиня

#интриги_и_заговоры

#попаданка_42_годика

#дракон-красавчик

18+ из прекрасных упоминаний грузинских виноградных продуктов. Романтика есть, но все с любовью♥️#

История участвую в литмобе #Печенье_истинной_любви

Содержание

Пролог. Печенье истинной любви	5
Глава 2. Новая жизнь на кухне Его Сиятельства	9
Глава 3. Борщ — всему голова	14
Глава 4. Потерянный граф и его тень	20
Глава 5. Старый повар и странные травы	25
Глава 6. Слухи у мойки	31
Конец ознакомительного фрагмента.	32

Пролог. Печенье истинной любви

Мой персональный ад назывался «февраль в Москве». Сегодня он превзошел сам себя: слякоть пыталась утянуть за собой мои ботинки, а розовый плакат «Ты моя валентинка!» на остановке насмехался над моей долей одиночки. Мысль «любой дракон лучше этого» стала настолько навязчивой, что, когда я, проклиная все, заканчивала смену повара в маленьком, но гордом грузинском ресторанчике «Сулико», внаглую забрала бутылку вина и сунула ее в свою сумку. А что — у всех праздник? Сердечки, валентиночки, купидончики, а Марина Васильевна все одна да одна. Никому мои борщи и харчо не нужны, кроме гостей ресторана.

Я попрощалась с девушками-официантками, вышла с работы и поплелась по проспекту, понура смотря на толстый слой соли, которую щедро рассыпали коммунальщики на лед. Ноги гудели, а голова сама по себе перебирала варианты вечера: душ, сериал, сон. И снова по кругу.

И вдруг — свет. Не яркий свет фонаря или неоновой вывески, а тот самый, сказочный, обещающий, как в заставке к фильму про любовь. Он лился из окна крошечной кондитерской, затерявшейся между солидным банком и круглосуточным магазином с пивом. Окно украсили симпатичными гирляндами из бумажных сердец, на подоконнике стояли горшочки с какими-то невиданными сиреневыми цветами, ко-

торые явно не водились в подмосковных лесах, а в самом центре витрины красовался торт, от которого у меня, даже сытой и уставшей, предательски кольнуло в животе. Такой огромный, многослойный, залитый чем-то янтарным, и казалось, от него прямо сквозь стекло веет теплым запахом меда и сдобы. Вкуснятина!

— Прекрасная дева, отведайте печенье для поиска истинной любви! — раздался рядом голос, слишком бодрый для моего вечера.

Я медленно повернула голову. На тротуаре, не обращая внимания на мокрый снег, стоял молодой человек. Очень... симпатичный. Его уши плавно заострились кверху, пробиваясь сквозь пряди серебристо-белых волос. На нем красовался зеленый камзол, откровенно театральный и слегка потертый на локтях, а в руках он держал изысканную корзинку, полную печенья в форме сердечек.

— Ого, а у вас уши-то настоящие? — вырвалось у меня прежде, чем я успела подумать. Усталость и абсурдность ситуации сделали свое дело. — Дайте потрогать! Такие прикольные.

— Нет-нет, у эльфа уши — это святое. Так просто не дам потрогать! — нахмурился молодой человек. Его бодряя улыбка потихоньку стала сползать с лица.

— Э-э, сначала, — произнес он с явным акцентом выходца, скажем, из очень дальнего Подмосковья. — Сначала купите печенье. А потом можно и уши трогать!

В его голосе звучала такая житейская, будничная усталость, что я вдруг почувствовала с ним странное родство. Вот он, коллега по несчастью. Тоже, наверное, смену отпахал, тоже хочет домой, но надо зазывать покупателей в дурацких ушах.

— А оно точно вкусное? — спросила я, уже засовывая руку в карман за кошельком.

Не из веры в любовь, нет. Просто торт в витрине выглядел слишком хорошо, а эльф — слишком несчастно. И почему бы не купить себе немного вкусняшек в февральский вечер? Хуже, чем сейчас же, не будет?

— Гарантирую незабываемые впечатления, — ответил эльф, уже механически пригласил меня в кондитерскую. В его глазах не было ни капли романтического блеска, только надежда поскорее закончить.

Внутри пахло так, как, казалось, пахнуть уже не может: настоящей ванилью, растопленным маслом, корицей и чем-то клубничным, как варенье в старом бабушкином буфете. Ни души. Только ряды идеальных пирожных, кексов и тот самый торт, вблизи выглядевший еще более невозможным и прекрасным. А еще ряды печенек-сердечек, которые как оловянные солдатики несли свой дозор.

Я взяла печенье, заплатила и, кивнув продавцу, тоже эльфу (все сговорились сегодня уши надевать?!), уселась за ближайший столик.

Развернула печенье и откусила.

Вкус был... сложным. Сначала — сладкая, хрустящая крошка, потом терпкая нота темного шоколада, а напоследок — взрыв чего-то острого, пряного, совсем не кондитерского, от чего слегка закружилась голова. Или голова закружилась от усталости? В ушах зазвучал мягкий звон, будто кто-то задел хрустальный бокал вилкой. Свет от лампы на столике поплыл, растекся золотыми бликами по стенам, превратившись в сияние совсем другого солнца.

«Надо было...., — промелькнула последняя здравомыслящая мысль. — Какое-то странное печенье я съела».

Потом пол под ногами перестал быть твердым, запах ванили смешался с запахом гари, дыма и влажного камня, а сладкий звон сменился грубым окриком:

— Маринетт, лентяйка! Ты чего замерла, сиротка? Графу завтрак подавать надобно, а у нас все горит!

И мой мир, Москва, где уставшие эльфы продают глючное печенье, грузинский ресторан, однушка в Бутово и даже февральская слякоть, — мягко и бесповоротно растворились. А я оказалась....А где, собственно, я оказалась?

Глава 2. Новая жизнь на кухне Его Сиятельства

Сознание вернулось ко мне не постепенно, а обрушилось разом — вместе с грохотом медного таза, упавшего где-то рядом, пронзительным визгом точильного камня и густым, едким запахом чего-то горелого, смешанного с ароматом влажной шерсти, пота и лука.

Я открыла глаза. Вернее, попыталась. Ресницы слиплись. Голова гудела, словно в меня встроили улей разъяренных пчел. Вместо удобных джинс на меня было надето грубое, колючее платье. Я лежала, уткнувшись лицом в деревянную стену, от которой пахло дымом и старым жиром.

— Маринетт, лентяйка! Ты чего замерла, сиротка? Графу завтрак подавать надобно, а у нас все горит!

Чей-то сильный толчок в бок заставил меня перевернуться и сесть. Мир поплыл, а затем встал на свои, новые и абсолютно нелепые места.

Я сидела не в своей комнате в Бутово, а в крошечной, закопченной каморке, заставленной бочками и мешками. Через открытый проем виднелось адское пекло: гигантский очаг, над которым клубился дым, мелькали тени людей, звенела посуда, и стоял оглушительный гвалт десятка голосов. Кричали на каком-то странном, гортанном языке. И — о чу-

до — я все понимала. Каждое слово. «Где дрова?», «Крыса в муке!», «Су-п-п-п пересолен, идиот!». Знание влилось в голову само, мягко и безболезненно, как всплывает в памяти забытая мелодия или фильм. Ах, эльфы! Ушастые мошенники! То есть они скормили мне сомнительное печенье истинной любви... СТОП! Любви?

Я посмотрела на мои руки. Но они не мои. Руки были чуть более узкие в ладонях, с коротко остриженными ногтями, в царапинах и старых ожогах. Над запястьем — синяк, как будто меня кто-то хватал за руку. На мне было надето грубое, серое платье из колючей ткани, поверх — огромный, заляпанный жиром и мукой фартук. Господи, я еще и блондинкой стала.

— Ты слышишь меня, дурошлепка? Или чары печные в башку ударили?

Передо мной стояла женщина лет сорока с лицом, как у разгневанной администраторши ресторана, и с ложкой-поварешкой в руке, размером с небольшое весло. Ее фартук был еще грязнее моего.

— Я... — начала оправдываться, и мой собственный голос прозвучал чуть выше, моложе. — Что происходит?

— Что происходит?! — взвизгнула женщина, и ее крик на мгновение перекрыл кухонный гам. — Происходит то, что Его Сиятельство граф Эдмон де Ля Фер изволит пробудиться, а его утренний шоколад подгорает на жаровне, потому что наша новая судомойка-сиротка Маринетт решила в са-

мый разгар службы вздремнуть! Стефан! Стефан, иди сюда, посмотри на это чудо!

Я, нет, теперь уже, видимо, не я, почувствовала, как по спине пробежал холодок, не имеющий ничего общего со сквозняком из проема. Инстинкт выживания, возвращенный на самых капризных гостях ресторана «Сулико», сработал быстрее паники. Паника — роскошь. Ее нельзя позволить. Не сейчас. Сначала надо оценить обстановку. Потом — принять решение. Как на кухне во время часа-пик.

Я поднялась на ноги. Новое тело слушалось, хотя и было легче и слабее моего собственного. Из каморки я вышла в основной зал кухни.

Это был не просто зал. Это был эпицентр кулинарного апокалипсиса. Гигантское помещение со сводчатым потолком, почерневшим от копоти. Посередине — огромный открытый очаг, где в железных котлах что-то булькало и шипело. По стенам — грубые столы, заваленные тушками птиц, корнеплодами, горой грязной посуды. Сутились десятки людей: мальчишки-поварята таскали дрова, женщины месили тесто, мужчина резал окорок на кости. Воздух дрожал от жара, криков и запахов — десятков противоречивых, накладывающихся друг на друга запахов.

И тут ко мне направился высокий сухопарый мужчина. Если курица-повариха была разгневанной птицей, то этот мужик был горным козлом, готовым сбросить нерадивого путника в пропасть. Высокий, костлявый, с седыми длинны-

ми волосами в хвосте, с щетинками на скулах, торчащими усами и глазами, похожими на две черные бусины из обожженного угля. Его темный камзол был безупречно чист — пятно на таком человеке, казалось, побоялось бы появиться.

Он остановился передо мной, не говоря ни слова. Шум на кухне поутих на несколько секунд — все ждали зрелища. Даже шипение из котлов стало тише.

— Итак, — произнес мужчина. Его голос был негромким, но пробирал до самой печенки. — Новоприбывшая. Сирота из приюта Святой Клары. Рекомендована за скромность и трудолюбие. — Он медленно, с явным скепсисом, оглядел меня с ног до головы. — Скромность, вижу, присутствует. А где же, спрашиваю я, трудолюбие? Оно спит в углу, пока Его Сиятельство ждет завтрак?

Я почувствовала, как по щекам разливается знакомый жар — жар от унижения и бешенства. Но я не опустила глаза. Вместо этого я посмотрела прямо в его бусины-глаза. И, к моему удивлению, сказала ровным, почти спокойным голосом, на том самом, автоматически понятном мне языке:

— Запах стоит пережженного сахара. Это не шоколад подгорает. Это карамель на дне соусника пригорела, потому что огонь слишком сильный и помешивали редко. Дайте мне чистый сотейник, молоко, тертый шоколад и щепотку соли. Я исправлю это за пять минут. А пока — где здесь у вас моют руки?

На кухне воцарилась мертвая тишина. Повариха с ложкой

застыла с открытым ртом. Мальчишка-поваренок выронил вязанку дров. Мужик не моргнул. Его угольные глаза впились в меня еще пристальнее. В них мелькнуло нечто — не гнев, а скорее острая, живая догадка. Опасная догадка.

— Моют руки, девочка, у колодца, — наконец произнес он так же тихо. — Но если ты за пять минут не исправишь то, что испортила своим бездействием...ты работать не на кухне будешь, а драить полы. Все полы. В замке. До конца своих дней. Поняла?

— Поняла, — кивнула я, уже оглядываясь в поисках выхода к двору с колодцем.

Помыв руки и оттеснив кого-то локтем, я двинулась к очагу, где в медном горшочке дымилась та самая, пахнувшая бедой, субстанция. Первый рабочий день на новом месте начинался.

 С этой книгой читают

ВЕДЬМИН КЛИНИНГ НА СЛУЖБЕ ГЕНЕРАЛА ДРАКО-
НА
 <https://litnet.com/shrt/NjCc>

Глава 3. Борщ — всему голова

День, начавшийся с подгоревшего шоколада и ледяной угрозы управляющего Стефана, тянулся бесконечно. Спасенный, вернее, заново приготовленный шоколад графу, судя по всему, понесли без эксцессов. Меня же, после взгляда поварихи-курицы и Стефана-козла, полного немых вопросов, отправили на самые черные работы: чистить горы корнеплодов, мыть полы в подсобках и перебирать зерно, подозрительно шевелящееся.

К полудню отчаяние, которое я отгоняла действием, начало подкрадываться тихими, цепкими щупальцами. Я оказалась в ловушке. В чужом теле, хотя и невероятно симпатичном, в мире с жестокими правилами, где мой единственный навык — готовить — мог в любой момент обернуться обвинением в колдовстве или вредительстве. Мои руки ныли, спина гудела, а в груди клубилось чувство глухой, бессильной злости. Я смотрела на грязные стены, на забитых, испуганных слуг, на эту адскую машину по производству еды для верхов и отбросов для низов, и мне хотелось кричать. Или плакать. Но я не делала ни того, ни другого. Я была поваром. А повара не страдают. Они... готовят, когда им плохо!

Когда гигантские медные котлы с барской едой покинули кухню, наступил короткий час обеда для челяди. То, что принесли из трапезной для слуг, заставило меня сглот-

нать комок отвращения. В деревянном корыте плескалась серая, мутная жидкость с плавающими кусками неопознанного овоща и редкими, тощими обрезками сала. А вокруг варева витал запах тоски и безнадёги.

И тут что-то во мне щелкнуло. Не гнев, даже не бунт. О, нет! Профессиональная гордость. Та самая, что не позволяла в «Сулико» подать недожаренный шашлык или хачапури не по рецепту. Я посмотрела на эту похлебку, потом на уставшие лица окружающих меня людей, жавшихся у столов с тусклыми глазами. И мое отчаяние внезапно превратилось во что-то твердое, острое и решительное.

«Ну что ж, — подумала я с циничной, почти веселой иронией. — Раз уж я здесь, то хоть умру с полным желудком».

Я встала, громко поставив свою деревянную миску обратно в корыто. Звонкий стук привлек несколько взглядов.

— Ну что, родные, — произнесла я громко, и мой голос прозвучал непривычно громко в затихшей кухне. — Готовы к настоящему кулинарному подвигу? Потому что есть вот эту похлебку — это издевательство над животом. И над здравым смыслом.

Все уставились на меня. Повариха-курица Бригитта открыла рот для нового крика, но я ее опередила. И не таких Мариночка вырубала!

— Ты, — я ткнула пальцем в ближайшего мальчишку-поваренка, — тащи дровишки. Не эти сырые щепки, а вот тех, хороших, березовых, что у стены сложены. Быстро! Ты, —

кивнула одной из судомоек, — беги в холодный погреб. Ищи свеклу. Да не ту бледную, а темную, в соку! Капусту, лук, морковь. Ты — в огород за зеленью, чесноком и тем, что у вас тут вместо помидоров растет, краснобокие такие шарики. А вы все — миски эти долой! Кто резать умеет — заготавливаем овощи. Кто нет — моет посуду. Нам нужен самый большой котел. И кто-нибудь найдите мне что-нибудь мясное! Хоть обрезки, хоть старую кость!

Последние слова я произнесла, указывая в темный угол, откуда действительно несся слабый запах мясных продуктов. Бригитта ахнула: «Это на праздник!». Но ее голос потонул в возникшей вдруг суматохе. Люди замерли лишь на секунду, ошеломленные моим натиском и странной, гипнотической уверенностью. А потом — двинулись. Не потому что испугались, а потому что в моем голосе звучала не команда надсмотрщика, а азартный вызов. И обещание. Обещание чего-то лучшего.

Нашлось все. Свекла — темно-бордовая, сочная. «Краснобокие шарики» оказались кисловатыми, но ароматными. Вместо сала — полукопченный, жесткий, но невероятно душистый бекончик, который я с грехом пополам выторговала у притихшей Бригитты, пообещав ей отдельную порцию. Кость от вчерашней говядины. Лук, морковь, чеснок, пучок какой-то пряной травы, похожей на укропчик.

И началось. Я сама развела огонь, сама обжарила на большом сковороде лук и жир, пока не увидела драгоценный зо-

лотистый цвет. Сама бросила в кипящую воду кость. Руки действовали автоматически, память в голове оказалась сильнее страха и отчаяния. «Сначала — основа. Потом — овощи. Свеклу отдельно, с кислотой, для цвета. Сальце с чесночком...»

Кухня, обычно погружающаяся в унылое оцепенение после барского обеда, ожила. Люди резали, мыли, подбрасывали дрова, украдкой поглядывая на странную девушку, которая хозяйничала у огромного котла, как полководец на поле боя. Я бросала команды, поправляла, шутила сквозь зубы: «Морковку мельче, мы же не для великанов готовим!», «Чеснока больше, он от всех бед, проверено!».

И понесся аромат. Сначала — лука и жарехи, жирный и дымный. Потом — бульона, наваристого, мясного. Затем к нему присоединился сладковатый дух пассерованных овощей, и, наконец, когда я вывалила в котел обжаренную свеклу с каплей кислого сока «помидорок», воздух взорвался густым, бархатным, невозможно знакомым и уютным букетом. Борщ. Настоящий, концентрированный, такой, от которого слезятся глаза и сводит скулы в предвкушении.

Когда я, наконец, сняла пробу, добавила последнюю щепотку соли и вытерла лоб тыльной стороной ладони, вокруг стояла гробовая тишина. Все, от мальчишки-поваренка до сурового кухонного мужика, смотрели на дымящийся котел, широко раскрыв ноздри. В их глазах был не шок, а животный голод, смешанный с изумлением.

— Ну что, — выдохнула я, чувствуя, как усталость накрывает меня с головой, но и странная, ликующая радость бурлит в груди. — Расставляйте миски. И ешьте. Пока горячий.

Они ели молча, жадно, обжигаясь. Кто-то крикнул от удовольствия. Кто-то причмокнул. Бригитта, зачерпнув первую ложку, нахмурилась, пытаясь распознать вкус, а потом ее лицо странно дрогнуло, и она быстро, почти стыдливо, потянулась за добавкой.

А потом взгляд упал на меня. Не один — множество. И в этих взглядах не было уже ни насмешки, ни опаски, ни даже простого любопытства. В них было тепло. Уважение. И что-то вроде немого вопроса: «Кто ты, человечиче?».

Я поняла, что уже не смогу ответить. Но зато я улыбнулась, устало и широко, впервые с того момента, как очнулась в этой проклятой каморке.

— Завтра, — сказала я, глядя на пустой котел, вокруг которого копошились счастливые, сытые люди, — если найдется немного грибов, сделаем селянку. Или рассольник можно, если огурчики есть. Как-никак, покорим этот мир кулинарными подвигами.

И кто-то в толпе сдавленно рассмеялся. А я поймала на себе взгляд управляющего Стефана, стоявшего в дверном проеме. Он ничего не сказал. Просто наблюдал. Его угольные глаза были не читаемы. Но он видел все. И котел. И сытых слуг. И девушку, которая одним обедом перевернула иерархию кухонного ада с ног на голову.

Первый шаг был сделан. Не с магией или мечом. А с ложкой и котелком борща.

Глава 4. Потерянный граф и его тень

После триумфа с борщом моя жизнь на кухне замка Де Ля Фер обрела новые, но совершенно противоречивые очертания. Слуги теперь смотрели на меня с подобострастным любопытством, шептались за спиной и украдкой подкладывали на мое рабочее место то свежий ломоть хлеба, то горсть сушеных ягод. Бригитта, повариха, перестала кричать, предпочитая ворчать себе под нос, но уже без прежней злости. Даже управляющий Стефан, казалось, перевел меня из разряда «ненужной сиротки» в категорию «странного, но полезного существа». Мне поручили помогать при приготовлении более сложных соусов и даже разрешили иногда прикасаться к деликатным специям.

Но настоящая проверка, как выяснилось, ждала меня впереди. Вечером того же дня, когда сумерки начали затягивать высокие окна кухни синим бархатом ночи, ко мне подошел сам Жерар, главный повар — круглолицый, веселый на вид мужчина лет пятидесяти, с глазами, которые, однако, хранили усталую грусть.

— Маринетт, дитя мое, — сказал он, негромко, чтобы не слышали другие. — Ты, конечно, отличилась. И за обед для слуг спасибо. У меня в желудке до сих пор тепло. Так вот...

Его Сиятельство граф Эдмон изволит ужинать в Малом зале с невестой, леди Изабеллой. Им будут подавать там. Нужна пара надежных рук для сервировки и доливки вин. Стефан говорит, пошли Маринетт. Руки у тебя, вижу, не трясутся. Да и вид... попримечнее, чем у других. Согласна?

Я кивнула, чувствуя, как внутри защемило от любопытства и смутной тревоги. Увидеть того, ради кого крутилась вся эта гигантская кухонная машина. Увидеть «ледяную статую», о которой с таким сожалением говорил Жерар.

Меня быстро привели в относительный порядок: выдали чистый, хоть и грубый, фартук, велели вымыть лицо и руки до скрипа и заплели волосы в тугую, не растрепанную косу. Затем я, в паре с другим, молчаливым слугой, внесла в Малый зал тяжелое серебряное блюдо с жареным фазаном в винном соусе.

Зал был не таким огромным, как Главный, но от этого не менее впечатляющим. Стены обиты темно-синим бархатом, на котором мерцали вышитые серебром драконы. Длинный дубовый стол, за которым могли бы разместиться двадцать человек, сейчас был предназначен лишь для двоих. В высоких канделябрах горели свечи, отбрасывая на стены трепещущие тени.

И за этим столом сидели они.

Граф Эдмон де Ля Фер.

Он был красив. Чересчур красив, как селебрити из моего старого мира: прекрасные благородные черты, высокий

лоб, темные волосы, достаточно длинные. Граф сидел прямо, одетый в камзол глубокого синего цвета, и почти сливался с обоями. В этом была вся проблема — словно и не как человек, ожидающий ужина, а как стул, поставленный на нужное место. Его руки лежали на столе перед ним, пальцы сложены ровно, без единого лишнего движения. Глаза, цвета лесного озера, были устремлены в пространство перед тарелкой, но, казалось, не видели ни соуса, ни фазана, ни сверкающей посуды. В них не было ни скуки, ни нетерпения, ни усталости. Была пустота. Идеальная, вычищенная до тьмы пустота.

А рядом с ним сидела тень. Нет, не тень — скорее, идеальная, живая рама для этой пустоты.

Леди Изабелла.

Если граф был статичной гравюрой, то она — тонкой фарфоровой статуэткой, до которой страшно дотронуться. Белокурые волосы уложены в сложную, безупречную прическу, ни один волосок не выбивался. Платье из серебристо-серого шелка облегало стройную фигуру, не стесняя движений, которых, впрочем, почти не было. Ее лицо было прекрасно: правильные черты, бледная, фарфоровая кожа, холодные голубые глаза. И эти глаза не отрывались от графа. Не следили за ним — они контролировали его. Каждое мелкое движение его руки, каждый поворот головы (хотя голову он почти не поворачивал). Ее внимание было таким плотным, почти физическим, что воздух вокруг них казался дребезжал.

Стараясь не дышать, поставила блюдо на стол, ловко пе-

реложила его на подставку. Мои пальцы действовали автоматически, но все мое тело напряглось, наблюдение включилось на полную мощность. Я видела не только людей, но и детали.

Граф механически взял вилку и нож. Его движения были лишены какого-либо удовольствия или живого интереса. Он отрезал кусок фазана, поднес ко рту, прожевал. Ни единой эмоции одобрения или негатива. Процесс. Чистый процесс потребления питательных веществ.

Леди Изабелла отрезала крошечные, изящные кусочки. Ее взгляд лишь на секунду оторвался от графа и скользнул по мне. Она оценивала потенциал нового лица, затесавшегося в её обществе. Оценка угрозы, чистоты, социального статуса. Холодный, пронизательный луч сканера, прошедший от моих начищенных башмаков до слишком прямой спины и глаз, в которых, возможно, светилось слишком много неподдельного любопытства. Этот взгляд-сканер длился менее секунды, но я почувствовала его, как прикосновение снега к коже. Изабелла ничего не сказала, даже бровью не повела. Просто повернулась обратно к графу, как к самому важному проекту в мире.

Именно в этот момент, когда я отошла от стола, неся пустое блюдо, меня и настигла та самая, первая, острая тревога. Она была не эмоциональной, а почти интуитивной. Как когда видишь прекрасно сервированное блюдо, но чувствуешь, что ингредиенты внутри — несвежие.

«Что с ним сделали? — пронеслось в моей голове со странной ясностью. — Это не болезнь. Это не меланхолия. Его... исключили как будто».

Я вышла из зала в коридор, где пахло воском и старым деревом. За спиной остались тихое бряцание серебряных приборов, мерцающий свет свечей и давящая тишина между двумя людьми, один из которых был пуст как початый бочонок, а второй — полон ледяного контроля.

Теперь я знала. Загадка, легшая на кухню мрачной тенью, обрела лицо. Прекрасное, холодное, безжизненное лицо графа. И еще одно лицо — идеальное, наблюдающее, опасное. Леди Изабеллы.

И меня, Маринетт, кухарку с чужими воспоминаниями и бабушкиным рецептом медовика в голове, это касалось. Потому что нельзя работать на кухне, где главный гость — всего лишь красивая оболочка. Рано или поздно такое блюдо отправят обратно. Или выбросят. А вместе с ним — и всех, кто имел к нему неосторожность прикоснуться.

Глава 5. Старый повар и странные травы

Вечерняя кухня после ужина знатных особ напоминала поле после сражения — задымленное, заваленное «трупам» грязной посуды и остатками продуктов, но овеванное тихим, усталым умиротворением. Основная суета спала. Младшие слуги мыли полы, старшие, присев на бочки и табуреты, тихо переговаривались, делясь остатками вина из глиняного кубка.

Натерев до блеска последний медный сотейник, я почувствовала, как меня буквально подкашивает усталость. Я прислонилась к притолоке двери в подсобку, закрыв глаза. Перед ними все еще стоял образ: прекрасный, безжизненный граф и холодные, всевидящие глаза леди Изабеллы.

— Утомились, дитя мое? — раздался рядом негромкий, хриловатый голос.

Я открыла глаза. Рядом стоял Жерар, главный повар. В одной руке он держал два простых глиняных кубка, в другой — потертый, но увесистый кожаный бурдюк.

— Как все после генерального сражения с капустой и фазаном, месье Жерар, — ответила я, попытавшись улыбнуться.

— Ага, генеральное... — он фыркнул, махнув головой в сторону тихой кухни. — Ну, раз уж сражение выиграно, полагается трофей. Пойдем, присядем. Старым костям да молодым нервам полезно.

Он повел меня в свой крошечный «кабинет» — уголок за печью, отгороженный стеллажом со специями. Там стоял простой стол, табурет и висела полка с поваренными книгами, больше похожими на древние рукописи. Жерар налил в кубки темно-рубиновой жидкости. Аромат — терпкий, фруктовый, с ноткой дуба — ударил в нос.

— Домашнее, — пояснил Жерар, причмокивая после первого глотка. — От шурина из долины. Не чета этому дворцовому уксусу, что графу подают. Хотя... — он вздохнул, и его обычно веселое, круглое лицо внезапно поникло. — Нынешнему графу, пожалуй, и уксус сладким покажется. Или горьким. Без разницы.

Я сделала маленький глоток. Вино было с резковатым вкусом, но оно согревало. Я промолчала, давая Жерару выговориться.

— Раньше-то, — начал Жерар, глядя в темноту за стеллажом, будто видя там прошлое, — раньше его светлость мог за ужином кушать как настоящий дракон. И первое, и второе, и десерт такой придумать, что нам, грешным, потом неделю отдуваться. Азартный был. Вспыльчивый, да. Мог и посуду разнести, если что не так, — Жерар даже усмехнулся при этом воспоминании. — Но зато живой! Огонь! А теперь...

Он развел руками, и кубок в одной из них качнулся, чуть не расплескав вино.

— А теперь как сонная тетеря, — закончила за него, не удержавшись.

Жерар взглянул на меня, и в его глазах блеснуло что-то вроде удивления и одобрения.

— Тетеря, — кивнул он. — Точнее не скажешь. Вот как жирный карп на откорме. Плавает себе в этом болоте, рот открывает по расписанию... И не то чтобы жаловался. Он вообще ничего не делает. Не жалуется, не хвалит, не требует. Просто... существует. С тех пор как та, — он почти неслышно кивнул вверх, в сторону графских покоев, — с отцом своим сюда пожаловала.

— А что... с ним случилось? — осторожно спросила я.

— Кто его знает. Говорят, после той стычки на границе, где герцог, отец невесты, якобы жизнь ему спас, граф успокоился. Ха, эльфы меня защекочи! Куда там! Стал рассудительнее, мол, возмужал. — Жерар фыркнул с таким скепсисом, что с него могла бы посыпаться перхоть, будь она у него. — Возмужал... Да его просто усыпили. И не мечом, а чем-то потоньше.

В этот момент дверь на кухню скрипнула. Жерар мгновенно притих, сделав предупреждающий жест рукой. Я затаила дыхание.

В кухню вошел человек. Высокий, худощавый, одетый в простые одежды темно-зеленого цвета, напоминавшие ско-

рее о лесе, чем о дворе. Его волосы были заплетены в несколько тонких, тугих косичек, а лицо казалось невозмутимым и отстраненным. Он нес небольшой деревянный ларец, аккуратно придерживая его длинными, тонкими пальцами. Это был маг-травник на службе у леди Изабеллы.

Не говоря ни слова, не глядя по сторонам, он прошел к столу, где уже была подготовлена основа для вечернего десерта — легкий творожный крем с ягодным муссом. Он открыл ларец. Из нашего укрытия с Жераром, я затаив дыхание, увидела аккуратные пучки засушенных трав, небольшие флакончики с маслами и что-то, похожее на измельченный в порошок корень. Травник выбрал два небольших свертка, развернул их и, с невероятной точностью, посыпал порошками десерт, а затем аккуратно перемешал ложкой, которую достал из складок своего плаща. Пахнуло чем-то сладковато-пряным, но с неприятной, лекарственной нотой горечи на заднем плане.

Завершив процедуру, он закрыл ларец, еще раз окинул взглядом кухню — его взгляд был стеклянным, как у рыбы, — и так же бесшумно удалился.

Только когда дверь за ним закрылась, Жерар выдохнул, и его плечи опустились.

— Видела? Каждый вечер. «Особые успокоительные травы для крепкого сна Его Сиятельства». Прямо в еду. Ага, как будто мы, повара, отравить его ненароком можем.

Я не ответила, потому что чувствовала в воздухе какой-то странный, сладковато-горький запах. Мой кулинарно-детективный нюх, тот самый, что помогал определить несвежий бульон или переперченный соус за десять шагов, включился на полную мощность. Это был не запах мяты или ромашки для спокойного сна. Это был запах чего-то тяжелого, навязчивого. Запах смирения. Запашок тюрьмы, замаскированный под аромат трав.

— Месье Жерар, — сказала я тихо, глядя на дверь, куда ушел травник. — А что было бы, если бы граф... ну, чисто представить... попробовал десерт без этих «особых» добавок?

Жерар снова взглянул на меня. Теперь в его глазах была не только усталая грусть, но и оценивающий интерес.

— Хм, дитя мое, — прошептал он, отпивая вина, — это могло бы считаться серьезным нарушением кухонного устава. Почти бунтом. А бунт на кухне... — он покачал головой. — Он пахнет не подгоревшим луком, а совсем другими вещами. Опалой, наказанием, плетью.

Я кивнула, опустив глаза в свой кубок. Но в моей голове уже строились планы. Не планы бунта. Пока нет. Планы простой, кулинарной проверки гипотезы. Ведь каждый хороший повар знает: чтобы понять, что не так с блюдом, иногда нужно всего лишь убрать один подозрительный ингредиент.

-----♥♥♥-----
 Еще классная и интересная история началась в нашем литмобе #Печенье_истинной_люб-

ви
 Автор Екатерина Самойленко
 Пробуждение под
волчьей луной
 <https://litnet.com/shrt/5rwU>

Глава 6. Слухи у мойки

Послеобеденная кухня, отмытая и прибранная, преображалась. Строгая иерархия и спешка рабочего дня отступали, уступая место тихому, понятному и такому знакомому быту. У огромной каменной мойки, где днем звенела и билась посуда, теперь собирались те, у кого хватало сил на неспешный разговор. Здесь, в круге тепла от догорающих в очаге углей и тусклого света сальной свечи, рождались главные новости замка — слухи.

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.