

Таисия Логовская

A woman in a purple dress and white apron stands in front of a bakery at night. The bakery has a large display window filled with various pastries and cakes. A cat is sitting on the sidewalk in the foreground. The scene is illuminated by warm streetlights and the bakery's interior lights.

Королева
кондитерской
империи

Таисия Логовская

Королева кондитерской империи

«Автор»

2026

Логовская Т.

Королева кондитерской империи / Т. Логовская — «Автор»,
2026

У Лилии Рассветной есть сорок дней, чтобы спасти семейную кондитерскую от долгов. Единственный шанс — победить в Королевском конкурсе кондитеров. Среди её соперников — Дамиан Крествуд, мастер знаменитой кондитерской сети. Она печёт так, что даже простая слойка дарит ощущение домашнего тепла. Он привык к безупречной технологии, большим производствам и победам. Вместе они способны создать нечто удивительное. Вот только Лилии не нужен спаситель, который решит за неё, как жить и каким должно быть её дело. Ей нужен шанс самой построить своё будущее. Между конкурсными кухнями, ночными замесами и борьбой за «Рассветную» соперничество становится опасно похожим на любовь. Но сможет ли Дамиан научиться быть рядом, не решая за любимую? И сможет ли Лилия построить собственную кондитерскую империю, не выбирая между любовью и свободой?

© Логовская Т., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава 1	5
Глава 2	11
Глава 3	15
Глава 4	20
Глава 5	26
Глава 6	31
Глава 7	36
Глава 8	41
Глава 9	46
Глава 10	50
Гл	55
Конец ознакомительного фрагмента.	56

Королева кондитерской империи

Глава 1

Лилия

Старая духовка на нашей кухне обладала скверным нравом: левый угол она пропекала на три минуты быстрее правого, а нижнюю заслонку приходилось подпирать сточенным деревянным клином. Отец научился с этим жить еще тридцать лет назад, я привыкла за последние пять, а вот подмастерья обычно сбегали на второй неделе, не выдержав капризов кирпичной кладки.

Я вытащила чугунный противень, обжигая пальцы даже сквозь плотные холщовые прихватки, и опустила его на дубовый разделочный стол.

Запах ударил в лицо горячей, кружащей голову волной — растопленное сливочное масло, карамелизующийся сахар и кислинка моченых антоновских яблок. Слоеное тесто дышало, чуть оседая на прохладном утреннем воздухе, и блестело янтарным сиропом. Десять слоев. Ровно столько уместилось в один заход, пока уличный фонарщик на углу Торговой улицы гасил последние масляные рожки.

Я стянула перчатку, подула на побелевшие подушечки пальцев и коснулась ладонью края противня.

Магия не требовала заклинаний или начертанных мелом кругов — по крайней мере, здесь, в тесной пекарне на стыке Старого города и Нижней набережной. Мой дар был тихим, домашним, похожим на тепло от шерстяного пледа. Я просто сосредоточилась на тесте, представляя то самое чувство, когда промозглым осенним утром делаешь первый глоток горячего чая у растопленного камина. Тонкая искорка тепла соскользнула с кончиков пальцев, впиталась в золотистую корочку и затихла там, растворившись в яблочном духе.

Никакого приворота. Никакого навязанного восторга. Просто маленькая передышка для того, кому сегодня предстоит долгий и скверный день.

На прилавке рядом с ценником уже стояла привычная карточка: *«Яблочная слойка — мягкие чары тепла»*. Зачарованную выпечку мы всегда отмечали прямо на витрине.

Дверной колокольчик звякнул, возвещая о первом посетителе.

— Лилия, дорогая, скажи, что они уже готовы, иначе я просто рухну прямо у порога, — раздался хриплый бас господина Бруно, нашего бессменного соседа-сапожника.

Он переминался с ноги на ногу у полированной стойки, зябко кутаясь в поношенное суконное пальто. Пальцы старика, вечно перепачканные сапожным варом, мелко подрагивали от сырости, которая в Люмерии по утрам поднималась от каналов и пробирала до костей.

— Еще три минуты, господин Бруно, дайте им схватиться, — отозвалась я, вытирая руки о передник и выходя из-за перегородки. — Иначе обожжете язык повидлом, а виновата буду я.

— Твоим повидлом не грех и обжечься, — проворчал он, но послушно выложил на прилавок две медные монетки.

Я завернула еще дышащую жаром слойку в вощеную бумагу. Когда Бруно взял сверток и сделал первый осторожный укус, морщины вокруг его глаз заметно разгладились. Он выдохнул — шумно, с облегчением, расправил ссутулившиеся плечи и тихо хмыкнул:

— Вот ведь чертовщина... Словно дома у матушки побывал, тридцать лет назад. Спасибо, девочка. Завтра зайду за двумя.

Он вышел, впустив в крошечный зал порцию влажного тумана. Я улыбнулась, спрятала медяки в жестяную банку из-под чая, служившую нам кассой, и вернулась к столу. Работа только начиналась. К семи часам на витрине должны были лежать бриоши с кардамоном, творожные рогалики и три открытых пирога с брусникой.

Но ровно в четверть седьмого колокольчик над дверью звякнул не мягко, а требовательно, с сухим металлическим дребезгом.

Вошедший человек не стал отряхивать плащ от мороси. Господин Вальдек, владелец нашего дома, вообще не утруждал себя хорошими манерами, когда дело касалось денег. Круглый, с одышкой и тяжелым взглядом мелкого ростовщика, он прошел прямо к прилавку, положил на полированное дерево сложенный вдвое плотный лист гербовой бумаги и прижал его пухлой ладонью с тремя золотыми перстнями.

— Доброе утро, Лилия, — произнес он голосом, не предвещавшим ничего хорошего. — Твой отец внизу?

— Отец отдыхает после ночной опары, — спокойно ответила я, не опуская взгляда. — Дела лавки веду я. Вы пришли за арендной платой за текущий месяц? Я предупреждала, что переведу остаток в пятницу, когда получим расчет за заказ гильдии ткачей.

— Пятница меня больше не интересует, милочка. — Вальдек постучал толстым пальцем по бумаге. — Здесь расчет за три месяца просрочки. Полный. Плюс штраф за несвоевременное погашение. Срок по вашей письменной отсрочке истекает ровно через сорок дней. Если до полудня сорокового дня вся сумма до последнего медяка не ляжет на мой стол, договор расторгается в одностороннем порядке. Без права возобновления.

У меня внутри словно оборвалась туго натянутая струна, но лицо я удержала. Сорок дней. Он имел на это право — в старом договоре, подписанном отцом, действительно стоял этот пункт, если долг превышал девяносто дней.

— Мы платили исправно десять лет, господин Вальдек, — напомнила я ровным тоном. — Задержка возникла только этой весной, когда поднялись пошлины на южный сахар и муку высшего помола. Вы прекрасно знаете, что «Рассветная» всегда закрывает свои долги.

— Времена меняются, Лилия. — В его маленьких глазках мелькнуло что-то среднее между безразличием и скрытым торжеством. — За углом открылась вторая точка сети Крествудов. У них поставки сахара идут прямо с королевских складов, а цены ниже твоих на треть. Город меняется. Маленькие лавки уходят в прошлое. Через сорок дней я либо получаю всю сумму, либо сюда въезжает другой арендатор. Он, к слову, готов заплатить за год вперед и выкупить твоё ветхое помещение под склад своей новой пекарни.

Он развернулся и вышел, хлопнув дверью так, что под потолком жалобно звякнули стеклянные подвески.

Я взяла со стойки лист. Цифра внизу была чудовищной. Чтобы собрать такие деньги за сорок дней обычной торговли, мне пришлось бы продавать по пять сотен пирогов в сутки, не тратя ни медного гроша на дрова, масло и муку. Это было физически невозможно.

Сзади скрипнула дверь подсобки. Отец стоял на пороге, опираясь на дверной косяк. Фартук висел на нем мешком — за последний год, с тех пор как разболелись суставы и началась одышка, он сильно сдал. В волосах белела не то седина, не то въевшаяся за полвека мучная пыль.

— Вальдек приходил? — глухо спросил он, глядя на лист в моих руках.

— Оставил предупреждение, — я постаралась, чтобы голос звучал деловито, и убрала бумагу под прилавок. — У нас есть сорок дней. Мы справимся, пап. Я договорюсь о дополнительной поставке в ратушу, попробую вечернюю выпечку...

— Лилия, хватит.

Отец подошел ближе, тяжело опустился на табурет у разделочного стола и положил на колени узловатые, искривленные тяжелой работой пальцы.

— Я слышал, что он сказал. И он прав. Мы не вытянем этот долг. Сеть Крествудов давит со всех сторон. Вчера ко мне заходил их поверенный. Предлагал выкупить имя «Рассветной», наши старые медные чаны, формы и право переуступки аренды на это место. Они дадут

сумму, которой хватит закрыть долг Вальдеку, и нам останется немного на жизнь за городом. В тишине. Без этой бесконечной гонки с печью.

— Продать «Рассветную»? — у меня перехватило дыхание от возмущения. — Отдать имя дедушки сети, которая штампует безликие кексы тысячами штук в день? Чтобы на нашей вывеске прибили их золоченый герб?

— Чтобы ты не сгубила свою молодость у этой чертовой печи, как сгубил ее я! — в голосе отца впервые за долгое время прорезалась резкость, сменившаяся бессильным кашлем. — Посмотри на меня. Мне пятьдесят пять, а по утрам я не могу согнуть пальцы, пока не опустишь их в горячую воду. Ты талантливее меня, Лилия. Твой дар... он живой. Но против мешков с золотом одного дара мало. Мы проиграем. Лучше уйти самим, с чистыми руками и без позора выселения на улицу.

— Я не продам лавку, — отрезала я тихо, но так твердо, что отец замолчал, глядя на меня с тоской и тревогой. — Не сейчас. Не без боя.

Колокольчик над дверью снова ожил. На этот раз звук был другим — неторопливым, мягким, словно входящий точно рассчитал усилие руки.

Я вскинула голову, готовясь выставить очередного праздного зеваку или назойливого поставщика, но слова застряли в горле.

Человек, перешагнувший порог нашей кондитерской, совершенно не вписывался в интерьер скромного заведения со старыми деревянными панелями и потертыми половицами. Высокий, широкоплечий, в безупречно скроенном пальто из темной шерсти без единого лишнего украшения, но с той неброской дороговизной, которую ни с чем не спутаешь. Темные волосы чуть тронуты утренней сыростью, черты лица резкие, четкие, словно выточенные из твердого дерева. Ни суеты, ни надменности — только спокойное, тяжелое присутствие человека, привыкшего входить в любое помещение как хозяин положения.

Но меня зацепило другое. Перчатки он снял еще у порога — и его руки были руками мастера. Сухие, сильные, с короткими чистыми ногтями и маленьким белым шрамом от ожога горячим сахаром на сгибе большого пальца.

Я знала это лицо по гравюрам в столичных газетах.

Дамиан Крествуд. Главный мастер и глава всех кухонь семейной империи Крествудов. Человек, чьи десерты подавали на приемах у первого министра.

Отец медленно поднялся с табурета, заметно напрягшись.

— Доброе утро, господа, — произнес гость. Голос у него оказался глубоким, негромким, без малейшей снисходительности, но с той абсолютной уверенностью, от которой у меня внутри мгновенно вскипело раздражение. — Мастер Джеймс. Госпожа Лилия, полагаю.

— Чем обязаны, господин Крествуд? — я вышла вперед, загораживая собой отца и упираясь ладонями в прилавок. — Если вы пришли за свежей выпечкой, то витрина еще наполовину пуста. Если по другому вопросу — боюсь, у нас слишком мало времени на светские визиты.

Дамиан даже бровью не повел на мою колючую интонацию. Его серые, цепкие глаза скользнули по полкам, безошибочно выхватили трещину на штукатурке возле печной трубы, отметили идеальную чистоту на разделочном столе и, наконец, остановились на блюде со свежими слоено-яблочными пирожками.

— Я пришел по поручению семейного совета и своего дяди Освальда, — спокойно ответил он, делая шаг к прилавку. — Наш поверенный вчера был излишне сух и говорил языком цифр, который редко нравится мастерам. Я предпочел взглянуть на дело сам.

— Взглянули? — усмехнулась я. — И каков приговор столичного мэтра? Лавка ветхая, посуда медная, а хозяева упрямые?

— Лавка содержится в идеальном порядке для заведения с такой загрузкой, — невозможно парировал Крествуд. — Печь старая, но тяга поставлена грамотно. А по поводу упрямства... в нашем ремесле это часто единственное, что позволяет не скатиться в халтуру.

Он достал из кармана пальто плотный конверт из кремовой бумаги с золотистым тиснением и положил его на прилавок. В точности туда, где пару минут назад лежал ультиматум Вальдека.

— Сеть Крествудов предлагает полное покрытие всех текущих задолженностей «Рассветной», включая аренду и счета поставщиков. Мы выкупаем оборудование, рецептурные книги и исключительное право на использование вывески. Вашему отцу будет назначено пожизненное содержание, достаточное для спокойной жизни. Вам, Лилия, я предлагаю должность старшего кондитера в нашем новом флагманском отделении в Верхнем городе. С собственной кухней и полным штатом помощников.

Отец за моей спиной судорожно перевел дух. Это было щедрое предложение. Чудовищно щедрое, униЗИТЕЛЬНО безопасное. Оно решало все проблемы одним росчерком пера.

— А помещение? — спросила я, глядя Дамиану прямо в глаза.

— Помещение переходит в субаренду сети. Мы откроем здесь экспресс-пекарню для Нижнего квартала. Старая печь, разумеется, пойдет под снос — мы установим три стандартные жарочные камеры на каменном угле.

Три стандартные жарочные камеры. Без души, без памяти, без запаха яблочного дерева.

— Вы говорите очень складно, господин Крествуд, — я медленно пододвинула конверт обратно к его краю прилавка, даже не распечатав. — Но вы упустили одну деталь. «Рассветная» не продается. Ни целиком, ни по частям, ни с моим переходом на вашу образцовую фабрику сладостей.

Дамиан не забрал конверт. Он чуть наклонил голову, внимательно разглядывая меня, словно видел перед собой сложный рецепт с нарушенными пропорциями.

— Вы эмоциональны, Лилия. Это понятно. Но через сорок дней господин Вальдек закроет эти двери на замок. Я знаю его аппетиты. Долг реален, а ваши ресурсы ограничены. Вы потеряете все, не получив взамен ничего, кроме горького осознания собственной гордыни. Мое предложение дает вам безопасность и возможность продолжать печь.

— Возможность печь по вашим лекалам? — я взяла с блюда одну слойку, еще теплую, и положила ее на чистую салфетку перед ним. — Попробуйте.

Дамиан посмотрел на пирожок, затем на меня. Секунду поколебавшись — жест был едва заметным, но я его поймала, — он взял выпечку. Разломил пополам.

Тесто хрустнуло тонко, не крошась в труху. Вверх поднялся сладковатый пар с едва уловимым дуновением корицы и печеного яблока. Дамиан откусил небольшой кусок, закрыл глаза и сделал паузу. Настоящую профессиональную паузу дегустатора, когда человек не просто жует, а раскладывает вкус на слои: масло, баланс соли, карамель, степень уваривания начинки.

А затем сквозь слои теста пробилось мое крошечное зачарование — то самое тепло, простое и тихое.

Я увидела, как дрогнули его ресницы. На долю секунды на его строгом, выверенном лице промелькнуло удивление — искреннее, глубокое, начисто лишенное столичного лоска. Он открыл глаза, и в них не было насмешки.

— Слишком короткая расстойка теста на второй фазе, — произнес он тем же ровным голосом, но в интонации появилось нечто новое. Уважение. — Из-за этого нижний слой чуть плотнее, чем должен быть. Но баланс кислотности безупречен. А тепло... очень чистое. Без тяжелого осадка, который обычно оставляют эмоциональные чары третьесортных магов.

— Спасибо за критику, — я дернула уголок губ. — А теперь заберите свой конверт, господин Крествуд. Вы пришли купить меня, потому что сеть боится живого вкуса. Вы можете

поставить десять жарочных камер на угле, но они будут печь пустоту. Моя лавка останется моей.

Дамиан медленно доел слойку, промокнул пальцы салфеткой и убрал конверт во внутренний карман пальто. Ни гнева, ни раздражения — только холодный расчет и проснувшийся азарт игрока, нашедшего достойную карту.

— Сорок дней, Лилия, — напомнил он, отступая к выходу. — Время пошло сегодня утром. Если передумаете — вы знаете, где меня найти. Главный офис на Королевском бульваре.

— Я не передумаю.

— Посмотрим.

Он взялся за дверную ручку, но обернулся:

— Кстати. Завтра заканчивается прием заявок на Королевский кондитерский конкурс. Если вы действительно верите, что ремесло стоит выше капитала, вам следовало бы заявить о себе там. Главный приз решает любые проблемы с арендой на годы вперед. Правда, там оценивают без скидок на семейную историю.

Дверь закрылась за ним, колокольчик тихо звякнул и замер.

В лавке повисла звенящая тишина. Отец медленно поднял голову:

— Лилия... Ты с ума сошла. Конкурс? Туда съезжаются лучшие мастера со всей провинции. Дворцовые поставщики, гильдейские старейшины... Крествуды там берут призы последние пять лет подряд!

— Значит, пора прервать их традицию, — ответила я, чувствуя, как внутри закипает незнакомое, злое и горячее упрямство.

Я больше не защищала старое дело просто по инерции, потому что так хотел отец или так велела привычка. В этот момент, глядя на пустую салфетку, где только что лежала моя слойка, я поняла: если я сдамся сейчас, я всю жизнь буду печь по чужим технологическим картам в душном цеху с номерами на фартуках.

— Папа, послушай меня, — я подошла к отцу, опустилась на колени рядом с его стулом и накрыла его больные руки своими. — Вальдек дал нам сорок дней. Финал конкурса — на тридцать пятый день. Если я пройду отбор и дойду до конца, главный приз покроет весь долг, а дворцовый контракт обеспечит нас заказами на год вперед.

— А если нет? — его голос дрожал. — Если ты вылетишь в первом туре?

— Если к финалу у нас не будет денег, чтобы закрыть аренду, — я сделала глубокий вдох, отдавая себе отчет в каждом слове, — я сама пойду к Дамиану Крествуду. Подпишу их контракт и продам лавку. Слово Рассветных.

Отец долго смотрел мне в глаза. Его сухие, иссушенные жаром печей губы дрогнули, он тяжело вздохнул и опустил ладонь мне на макушку:

— Ты упряма, как твоя мать. И печешь лучше меня. Иди. Замеси яблочные пироги я помогу, сил на это хватит.

Регистрационный шатер Королевского кондитерского конкурса разбили прямо на Дворцовой площади, между фонтаном Тритонов и мраморной аркадой гильдейских палат.

Ветер с реки трепал сине-золотые флажки с королевскими лилиями. У деревянных конторок толпились люди: важные господа в белых накрахмаленных колпаках, владельцы загородных трактиров, модные столичные кондитеры с коробками образцов, перевязанными шелковыми лентами. Воздух пах жженым сахаром, свежей типографской краской и всеобщим лихорадочным напряжением.

Я простояла в очереди больше часа, чувствуя себя чужой среди этого блеска. Мое шерстяное платье было скромным, манжеты сохранили едва заметный след мучной пыли, а в кармане лежали последние серебряные монеты, отложенные на вступительный взнос.

— Имя участника? — монотонно спросил чиновник за конторкой, не поднимая взгляда от толстого гроссбуха.

— Лилия Рассветная.

— Заведение?

— Кондитерская «Рассветная», Нижний квартал, Торговая улица, дом семь.

Перо скрипнуло по шершавой бумаге. Чиновник взвесил на ладони мои три серебряных кругляша, бросил их в железную шкатулку и протянул мне плотный жетон из темной меди с выбитым номером двадцать четыре.

— Отборочный этап через четыре дня, в полдень. Городская площадь, открытые столы. Тема — свободная подача визитного десерта заведения. Опоздание на пять минут — дисквалификация. Следующий!

Я сжала тяжелый прохладный кругляш в кулаке. Сердце колотилось где-то у самого горла. Дело было сделано. Сорок дней, четыре дня до первого тура, двадцать четыре участника в списке.

Я уже развернулась, чтобы пойти к выходу из шатра, когда мой взгляд случайно зацепился за большой демонстрационный стенд у входа, где каллиграфическим почерком вывешивали имена подтвержденных конкурсантов первой категории — тех, кто имел право на отдельные стационарные печи.

Первой строкой, крупно и размашисто, стояло:

Дамиан Крествуд. Семейная гильдия «Крествуд и сыновья». Регистрационный номер 1.

Я замерла посреди людского потока, глядя на черные чернила.

Он не просто пришел купить мою лавку. Он сам шел на эту арену. Человек, которому я полтора часа назад заявила, что его десерты — пустые, а фабрика штампует бездушный сахар, стоял во главе списка тех, кого мне предстояло победить, чтобы сохранить крышу над головой.

Я крепче стиснула медный жетон, ощущая, как его грани врезаются в кожу, и шагнула на ветреную площадь.

Война началась. И у меня оставалось ровно сорок дней.

Глава 2

Дамиан

Главный цех сети Крествудов на Королевском бульваре дышал, как огромный сложенный механизм. Здесь не было скрипящих половиц, сквозняков из щелей и кирпичных духовок с характером. Четыре длинных ряда столов из полированной белой стали, пять массивных каменных печей с двойными термометрами, начищенные до золотого сияния медные котлы и три десятка кондитеров в одинаковых накрахмаленных кителях с эмблемой нашей семьи — золотым колосом и венчиком.

Воздух пах растопленным бельгийским шоколадом, миндальной мукой, ванильным экстрактом и сухим жаром каменного угля. Никакого дыма, никакой копоти. Идеальный фабричный порядок, который я выстраивал последние семь лет.

— Шеф на кухне, — негромко бросил старший смены у входа, и мерный стук венчиков и ножей даже не сбился.

Они не боялись меня, но знали: я замечаю все. Пузыри воздуха в заварном креме, лишнюю секунду при темперировании глазури, неровный срез бисквита.

Я снял тяжелое шерстяное пальто, аккуратно повесил его на крючок у конторки и закатал рукава рубашки. В кармане пальто лежал небольшой бумажный сверток. Тот самый, который я забрал с прилавка «Рассветной», оставив рядом серебряную монету за две слойки — одну я съел на глазах у строптивой хозяйки, а вторую завернул с собой.

— Дамиан, наконец-то, — раздался с металлической лестницы сухой голос.

Дядя Освальд спускался со второго яруса, где располагалась дирекция сети. В свои пятьдесят восемь он выглядел как человек, который измеряет мир исключительно фунтами, квартами и записями в приходных книгах. Безупречный темно-синий редингот, гладко выбритое тяжелое лицо, золотая цепочка карманных часов на круглом животе. Ни следа муки на одежде — Освальд не прикасался к тесту лет двадцать, с тех пор как переключился на управление счетами и недвижимостью.

— Ну что? — он остановился возле моего рабочего стола, вытирая пухлые пальцы шелковым платком. — Ты посмотрел эту дыру? Поверенный Вальдека утром прислал записку. Девчонка задолжала за три месяца. У нее сорок дней, потом старик выставит ее на мостовую с чемоданами. Ты отдал контракт?

— Отдал, — я достал из кармана кремовый конверт с нетронутой золотой печатью и положил на стальную поверхность. — Она отказалась.

Освальд нахмурился, сдвинув седеющие брови к переносице:

— Отказалась? Девчонка без гроша в кармане, с больным отцом и треснувшей печью отказалась от места старшего мастера и пожизненного содержания семьи? Она в своем уме?

— Вполне. Она считает, что «Рассветная» справится без нас.

— Справится? — Освальд коротко, сухо хохотнул, но в глазах не было веселья. — Дамиан, ты слишком долго стоишь у жарочных шкафов и забыл, как устроена улица. Ее лавка обречена. Пошлины на южный сахар поднялись на четверть. Мы покупаем его баржами прямо с королевских складов со скидкой гильдии, а она берет у перекупщиков по фунту в неделю. Вальдек перекроет ей кислород ровно через сорок дней. Если мы заберем это помещение сейчас, мы замкнем торговое кольцо вокруг Нижней набережной. Там проходное место, рабочие верфи, мелкие чиновники. Наша экспресс-пекарня будет приносить по пятьсот золотых в месяц.

— Мы не станем забирать ее лавку, — спокойно ответил я.

Освальд замер, медленно убирая платок в карман.

— Что значит — не станем?

— То и значит. Я запрещаю поверенным сети связываться с Лилией или давить на Вальдека до окончания срока.

— Ты забываешься, племянник, — голос дяди стал тише, и в нем прорезался металл. — Ты руководишь кухнями. Рецептами, мукой, персоналом. Коммерческую стратегию семьи Крествуд определяю я. Совет директоров уже одобрил расширение на набережную. Если девчонка упрямится, я выкуплю ее долг у Вальдека напрямую до конца недели. И тогда она будет говорить со мной совсем другим тоном.

— Попробуй, — я повернулся к нему лицом и встретил его тяжелый взгляд в упор. — Сделай это, Освальд. И завтра утром ты сам встанешь к этим печам. Вместе с советом директоров. Будете сами вымешивать пралине и объяснять лорду-казначею, почему в его любимом марципане появился привкус типографской краски из бухгалтерских книг.

Несколько кондитеров за ближайшим столом на долю секунды замедлили движения. Никто не смел смотреть в нашу сторону, но напряжение между нами повисло в воздухе тяжелым пластом.

Освальд шумно выдохнул через нос. Он был жадным, но не глупым. Сеть держалась на капитале, но репутацию и элитные заказы обеспечивали мои руки и мой вкус. Потерять меня накануне борьбы за главный дворцовый контракт он не мог себе позволить.

— Почему ты встал на дыбы из-за захудалой пекарни? — уже мягче, с искренним недоумением спросил дядя. — Что в ней такого?

Вместо ответа я развернул принесенный бумажный сверток.

На белой стали стола легла скромная слойка. Она уже остыла, сироп чуть загустел, но янтарный блеск корочки остался чистым.

Рядом, на фарфоровом блюде с гербом Крествудов, стоял наш собственный флагманский десерт, разработанный цехом для нового сезона: миндальная тарталетка с инжирным конфитюром, лепестками сусального золота и тончайшим кружевом из карамели. Он выглядел как ювелирное украшение. Безупречные линии, математически выверенная геометрия, идеальный глянец.

Я взял широкий нож для дегустаций, разрезал пополам нашу тарталетку, затем — слойку Лилии.

— Попробуй, Освальд. Сначала наше.

Дядя взял кусочек тарталетки, отправил в рот, привычно пожевал, удовлетворенно кивнул:

— Идеально. Тонкий миндаль, благородная кислинка. Высший класс для столичной публики.

— А теперь — это.

Он с сомнением покосился на простой яблочный пирожок, но все же отломил край. Прожевал. Лицо его на мгновение дрогнуло — в точности так же, как у меня два часа назад в душной лавке на Торговой улице. Плечи дяди непроизвольно опустились, суровые складки у рта смягчились. Он моргнул, словно выныривая из внезапно нахлынувшего полузабытого сна, и медленно сглотнул.

— Что это? — тихо спросил Освальд. — Эмоциональное зачарование? Кто накладывал чары?

— Девушка сама. На одном чутье.

— И ты уверен, что это безопасно? — немедленно подобрался дядя, вновь обретая деловую хватку.

— Уверен, — оборвал я. — Чары мягкие. Они не заставляют покупать и не дурманят голову. Просто добавляют к вкусу спокойную, теплую ноту. Но дело даже не в магии, Освальд. Посмотри на текстуру. Слоеное тесто на простом местном масле держит влагу яблок лучше,

чем наш французский мильфей за четыре серебряных. Баланс соли и сахара выверен до крупы. Она слышит тесто руками.

Я взял второй кусок тарталетки с золотом, разломил его пальцами и бросил в миску для отходов.

— Наш десерт безупречен, Освальд. И он мертв. Он идеален технически, но в нем нет ничего, ради чего человек захочет вернуться в холодное дождливое утро. Мы штампуют роскошную сладость, а она продает людям тепло. И если мы просто раздавим ее деньгами, мы уничтожим мастера, у которого нам самим стоило бы поучиться.

Дядя помолчал, разглядывая остатки яблочного пирожка. Прагматизм в нем быстро взял верх над мимолетным очарованием вкуса.

— Если она так хороша, тем более нужно забрать ее под наше крыло, — холодно произнес он. — Пусть печет для нас.

— Она не станет печь для нас. Я видел ее глаза. Она скорее сожжет свою печь, чем наденет китель с нашим гербом.

— Тогда она проиграет и пойдет по миру, — отрезал Освальд. — И мы заберем помещение через судебного исполнителя. Потому что через месяц нам нужен Королевский конкурс. Победитель получает годовой эксклюзивный дворцовый контракт и право на льготное городское помещение для новой точки. Мы обязаны выиграть этот контракт, Дамиан. Семейный капитал вложен в модернизацию цехов. Если мы упустим дворцовый заказ, Южный торговый дом вытеснит нас с оптовых рынков за два года.

Он подошел ко мне вплотную, глядя снизу вверх, но с той холодной непреклонностью старшего в роду, с которой я сталкивался с самого детства.

— Мне нужен этот конкурс. И мне нужен результат. Если ты тратишь время на сантименты к нищим булочницам, возможно, должность главы кухонь должна перейти к кому-то более собранному? Молодой Мартен из Западного филиала спит и видит, как занять твой стол. Он не рассуждает о «живом вкусе». Он выполняет производственный план.

Вот оно. Угроза была высказана прямо, без светских экивоков. Освальд давно искал повод поставить на кухню управляющего, который не спорил бы из-за качества сырья и не списывал тонны сахара, если партия казалась недостаточно чистой.

Я медленно вытер руки полотенцем, глядя на ряды своих мастеров, работающих за стальными столами. Я построил эту кухню. Я учил этих людей. И я не собирался отдавать дело своей жизни бухгалтерам.

— Мартен не отличит жженный карамель от тростниковой патоки, если ему не наклеить этикетку, — негромко сказал я. — И на конкурсе он вылетит в первом же туре под смех столичной знати.

— Тогда докажи это, — прищурился дядя. — Подай заявку от семьи. Выиграй этот чертов контракт.

— Я подам заявку, — ответил я, глядя ему прямо в глаза. — Но не от абстрактного бренда Крествудов. Я пойду на конкурс лично. Как мастер Дамиан Крествуд.

Освальд замер:

— Ты? Против гильдейских стариков и выскочек со всей страны? Если ты проиграешь, это ударит по репутации всей сети!

— Если я проиграю, Освальд, ты снимешь меня с руководства кухнями в тот же вечер. Без выходного пособия и права голоса в совете. Назначишь своего Мартена и будешь открывать экспресс-точки хоть на каждом перекрестке.

В цеху стало тихо. Дядя смотрел на меня долгим, оценивающим взглядом, взвешивая риски. Ему нравилась эта ставка. Победа приносила сети эксклюзивный дворцовый контракт. Мое поражение давало ему абсолютную, единоличную власть над бизнесом.

— Договорились, — наконец произнес он, протягивая мне сухую руку. — Твое имя на конкурсе. Твоя голова на плахе. Но взамен я требую одного: девчонка с Торговой улицы не должна отвлекать тебя от работы. Если она встанет у нас на пути — я раздавлю ее без предупреждения.

— Она не встанет у нас на пути, если мы будем готовить лучше нее, — я пожал его ладонь. Хватка у дяди была железной. — А теперь оставь меня, Освальд. Мне нужно подготовить конкурсную карту.

Дядя развернулся и неторопливо пошел к лестнице, ведущей в контору.

Я остался один у разделочного стола. Опустил взгляд на деревянную доску, где лежала оставшаяся половина слойки Лилии Рассветной.

Она не испугалась меня. Не стала заискивать, не попыталась торговаться. Она бросила мне вызов прямо через свой старый деревянный прилавок, прикрывая собой усталого отца, и в ее глазах горело то самое упрямство, которое я когда-то ценил в себе больше всего — до того, как утонул в отчетах о закупках муки и планах расширения сети.

Она была опасна. Опасна не деньгами и не связями — у нее не было ни того, ни другого. Она была опасна тем, что помнила, ради чего тесто вообще ставят в печь.

Я подозревал старшего подмастерья — расторопного рыжего парня по имени Томас.

— Возьми чистый лист гильдейской регистрации, — распорядился я. — Заполни стандартную форму на участие в Королевском кондитерском конкурсе. Имя мастера — Дамиан Крествуд. Категория высшая, первая группа.

— Слушаюсь, шеф, — парень торопливо кивнул. — А вступительный взнос из кассы первого цеха списывать?

— Из моих личных средств. И еще одно, Томас. Передай в юридический отдел и службу снабжения: любые контакты с кондитерской «Рассветная» в Нижнем квартале прекратить немедленно. Никаких предложений о выкупе, никаких бесед с их арендодателем, никаких инспекций. Если узнаю, что кто-то из наших людей крутится возле их дверей без моего ведома — уволю по статье без рекомендации гильдии. Ты меня понял?

— Так точно, мастер Дамиан, — Томас с легким удивлением моргнул, но спорить не посмел и бегом бросился исполнять поручение.

Я снова посмотрел на срез остывшей слойки. Взял нож, аккуратно завернул оставшийся кусок обратно в вощеную бумагу и убрал в ящик своего стола под замок.

Через четыре дня на городской площади начнется первый тур. Лилия Рассветная придет туда с медным жетоном участницы, готовая доказать столице, что ее маленькая лавка стоит целой империи.

Она еще не знала, что на этой площади я буду защищать не только честь семьи, но и свое собственное право оставаться мастером, а не приказчиком при амбициозном дяде.

Я подошел к растопленной каменной печи, открыл чугунную заслонку и заглянул в ровное, белое пламя.

Впервые за последние пять лет этот конкурс перестал казаться мне скучной торговой повинностью. Он обещал стать настоящей войной. И я, к собственному удивлению, ждал ее с нетерпением.

Глава 3

Лилия

Четыре дня перед отбором превратились в череду бессонных ночей и въедливого запаха подгорелого сахара.

Я пыталась прыгнуть выше собственной головы. Потратила половину скудных запасов масла и последние мелкие серебряные монеты из кассы, пытаясь соорудить нечто столичное: модные тарты с глазированными грушами, тончайшие шоколадные сферы и миндальные пирамиды, похожие на те, какими витрины Крествудов заманивали богатую публику с Верхнего бульвара. Получалось жалко. Дешевый местный шоколад шел серыми разводами, груши расплазались в водянистую кашу, а старая печь словно назло глумилась надо мной, пережигая нежную карамель до горькой черноты.

К утру пятого дня на разделочном столе высилась гора брака, а под глазами у меня залегли темные круги.

— Ты пытаешься говорить на чужом наречии, Лилия, — тихо сказал отец, спустившись на кухню на рассвете. Он не стал ругать меня за испорченные продукты. Просто пододвинул деревянный ящик с кисло-сладкими антоновскими яблоками из пригородных садов — твердыми, с восковым зеленым боком и чистым, морозным духом. — Господа из жюри наелись столичного сахара до тошноты. Если ты принесешь им плохую копию Крествуда, они даже ложку в руки не возьмут.

Он был прав. До скрипа зубного прав.

Когда в полдень я добралась до городской площади, там уже шумел настоящий растревоженный улей.

Под открытым небом, вокруг фонтана Тритонов, полукругом выстроились двадцать четыре рабочих стола. Организаторы предоставили только основу: тяжелые дубовые столешницы, чистую воду в кадках и одинаковые переносные жаровни на каменном угле. Все остальное — посуду, ножи, сырье и собственный расчет — каждый мастер принес с собой.

Вокруг помоста уже теснились зеваки. Горожане любили отборочные дни за возможность бесплатно ухватить кусочки десертов после судейского обхода, а ремесленники пришли поглазеть на то, как высокомерная гильдейская элита будет пачкать свои белые манжеты в саже.

Мое место оказалось с краю, под номером двадцать четыре. А через два стола от меня, под первым номером, стоял Дамиан Крествуд.

В отличие от большинства участников, которые суетились, роняли мерные стаканы и нервно переругивались с подмастерьями, Дамиан работал в абсолютной тишине. На нем был простой, но безупречно чистый китель из плотного серого льна с закатанными до локтей рукавами. Никакого золотого шитья, никаких лишних движений. Его медные сотейники стояли строго по росту, лезвия ножей лежали на полотенце в ряд, а температура в жаровне явно держалась с точностью до градуса. Он не оглядывался по сторонам. Он просто работал, и эта сосредоточенная, почти пугающая точность притягивала взгляды толпы сильнее, чем фокусы ярмарочных фигляров.

Я выдохнула, стянула волосы на затылке простой тесьмой и выложила на стол свою старую скалку с вытертыми ручками.

Рядом со мной пухлый мастер из привокзальной кофейни возился с огромной стеклянной колбой, взбивая розовый мусс с добавлением заморского ликера. Слева кондитер в высоком крахмальном колпаке вытягивал из расплавленного сахара полупрозрачные золотые нити, сооружая подобие птичьей клетки.

На их фоне моя плетеная корзина с яблоками, горшок со сметаной и мешочек с корицей выглядели почти нищенски.

На мгновение внутри шевельнулся липкий, унижительный страх: бросить все, собрать утварь и бежать в Нижний квартал, пока судьи не подошли с презрительными усмешками. Но я вспомнила ультиматум Вальдека, согнутые пальцы отца и спокойные серые глаза Крествуда, в которых не было ничего, кроме холодного вызова.

Нет. Бежать я не стану.

— Начали! — прозвучал над площадью медный колокол, и Себастьян Кларк, распорядитель конкурса в строгом темно-коричневом сюртуке, взмахнул шелковым флажком. На все про все давалось два часа.

Я взяла широкий нож и принялась за дело.

Яблоки — очистить от жесткой кожуры, нарезать тонкими, почти прозрачными дольками, чтобы они не разварились в пюре, а сохранили упругость. Сливочное масло — порубить с мукой ледяным лезвием в мелкую, рассыпчатую крошку, добавить ложку ледяной воды и быстро, не согревая пальцами, собрать тесто в упругий ком.

Никакой вычурности. Никаких сахарных башен.

Это был открытый деревенский пирог по рецепту моей матери — только доведенный до той грани, где простота становится искусством. Тончайшая, хрустящая основа, подушка из уваренной до густоты домашней сметаны с щепоткой соли и ровные, уложенные внахлест яблочные полукружья. Сверху — тонкий слой тростникового сахара, смешанного с истолченным кардамоном.

Когда форма встала в переносную жаровню, я опустила ладонь на чугунную ручку заслонки.

Каменный уголь давал резкий, сухой жар. Моя магия не умела управлять пламенем — только добавлять готовой еде тонкую эмоциональную ноту. Я прикрыла заслонку на четверть и развернула форму к более мягкой стороне жаровни. Только после этого закрыла глаза на секунду, отсекая гул толпы, крики торговцев и стук соседских венчиков. Тепло от пальцев легло на корочку едва заметным слоем. Я не меняла тесто и не ускоряла карамелизацию — лишь добавила каплю того самого чувства. Того покоя, с которым смотришь в окно на первый тихий снегопад, зная, что в доме тепло, печь протоплена, а на столе стоит горячий чай.

Запах поплыл над площадью через сорок минут.

Он был не приторным, не тяжелым, как у соседей, заливавших свои столы ромовыми пропитками. Он пах печеным яблоком, коричневым духом и свежеиспеченным хлебом — запахом, от которого у прохожих за ограждением мгновенно начинали блестеть глаза. Я заметила, как пара зевак в первом ряду непроизвольно потянули носами, а мальчишка-газетчик забыл выкрикнуть заголовок.

Колокол ударил во второй раз. Время вышло.

Судейская коллегия во главе с Себастьяном Кларком двигалась вдоль рядов медленно и методично. Три гильдейских мастера в темных мантиях и сам Кларк с судейским блокнотом. Они пробовали крошечную порцию, делали записи, изредка обменивались скупыми фразами и шли дальше. Сахарная птичья клетка слева от меня сломалась при нарезке, и кондитер побелел, когда Кларк молча перечеркнул строчку в списке. Розовый мусс привокзального мастера сочли «излишне жирным».

Наконец они остановились перед моим столом.

Я выставила пирог на чистую деревянную досочку. Он был еще теплым, края слоевого бортика золотились ровным карамельным загаром, а яблоки лежали безупречной чешуей, покрытые тончайшей глянцевой глазурью из собственного сока.

— Кондитерская «Рассветная», — громко объявил Кларк, сверившись с жетоном. — Мастер Лилия Рассветная. Что вы представляете, сударыня?

— Яблочный тарт на рубленном тесте со сметанным кремом и кардамоном, — ответила я, глядя прямо на распорядителя. Руки в карманах фартука были сжаты в кулаки, но голос не дрогнул.

Один из гильдейских судей — седой старик с острой бородкой — недовольно скривился:

— Яблочный пирог? Для королевского отбора? Вы сочли возможным подать комиссии праздничную стряпню трактирщика?

— Попробуйте сначала, господин Фабьен, — негромко прервал его Кларк.

Он сам взял серебряный нож, отсек ровный треугольник и поддел его широкой лопаткой. Тесто тихо хрустнуло — чисто, без вязкого звука недопеченной муки. Кларк поднес вилку ко рту.

Я видела, как он замер на первом же движении челюстей. Хруст сменился кремовой нежностью начинки, а следом раскрылся яблочный сок — не приторный, с острой, освежающей кислинкой, оттененной терпким кардамоном.

А потом по его плечам прошла едва заметная волна расслабления. Себастьян Кларк, славившийся своей чиновничьей сухостью и не знавший пощады к конкурсантам, на секунду прикрыл веки. Он сделал глубокий вдох, словно сбросил с себя тяжесть целого рабочего дня, и посмотрел на остаток куска на вилке с каким-то почти ошеломленным удивлением.

Седой Фабьен, заподозрив неладное, торопливо отломил свой кусок. Пожевал. Скептическое выражение на его лице сначала сменилось недоверием, потом — легким замешательством.

— Здесь чары, — пробормотал Фабьен, часто моргая. — Но совсем слабые. Откуда это ощущение?

— Это тепло, сударь, — спокойно сказала я. — Просто покой. Ничего сверх того, что должно быть в хорошей домашней еде.

— Тесто, — перебил его третий судья, молчаливый мужчина с перебитым носом, в котором безошибочно угадывался старый пекарь-практик. — Магия магией, а слои выбиты идеально. Ни капли лишней влаги на дне, сметана не свернулась и не отсеклась. Это редкая рука, Фабьен. Без всяких чар — редкая чистая рука.

Кларк аккуратно положил вилку на край тарелки и сделал быструю пометку в блокноте.

— Чары безопасны. Вкус цельный, баланс сахара образцовый. Благодарю вас, мастер Лилия. Ждите общего оглашения.

Они двинулись к следующему столу, а я только сейчас поняла, что все это время едва дышала.

Толпа за ограждением уже гудела. До людей донесся аромат, а по реакции Кларка даже далекие от кулинарии зеваки поняли: девчонка из Нижнего квартала не просто удержалась, она заставила судей замолчать.

Через полчаса все дегустации были завершены. Судьи поднялись на помост у фонтана.

Себастьян Кларк развернул длинный пергаментный свиток. На площади мгновенно стихли даже самые шумные споры.

— По итогам отборочного тура из двадцати четырех претендентов комиссия допускает к участию в первом городском этапе десять мастеров, — его голос, усиленный простым рупором, разнесся над брусчаткой. — Называю номера и имена. Номер один — Дамиан Крествуд, гильдия Крествудов.

Толпа сдержанно захлопала — никто и не сомневался. Дамиан даже не шелохнулся, принимая результат как должное.

Кларк назвал еще несколько известных столичных фамилий. Восьмым прозвучал кондитер из Верхнего города, девятым — мастер из портовой гильдии.

Оставалось одно место.

Я почувствовала, как под фартуком бешено колотится сердце. В пальцах запульсировала глухая боль от пережитого напряжения.

— Номер двадцать четыре, — ровно произнес Кларк. — Лилия Рассветная. Кондитерская «Рассветная».

Площадь на секунду замерла, а затем взорвалась гулом. Ремесленники из задних рядов закричали что-то ободряющее, захлопали ладонями по деревянным перилам. Кто-то из гильдейских нахмурился, бросая в мою сторону косые, ревнивые взгляды.

Я сделала глубокий вдох, ощущая, как холодный осенний ветер холодит вспотевший лоб. Первая ступень была пройдена. Я не вылетела. Я осталась.

— Следующий этап — Городской сладкий рынок, — объявил Кларк, сворачивая свиток. — Ровно через семь дней, в следующую субботу. Условия: каждый участник обязан подготовить и реализовать на ярмарочных рядах ровно сто порций единого десерта. Оценка будет выставляться по скорости продаж и отзывам горожан. До этого времени мастера работают на своих мощностях. Всем спасибо.

Началась привычная ярмарочная суматоха: участники собирали утварь, зрители хлынули к столам доедать оставшиеся конкурсные образцы.

Я принялась методично упаковывать свои ножи и сотейники, заворачивая их в грубое полотно.

Тень упала на мой стол неожиданно.

Я подняла голову. Дамиан Крествуд стоял по ту сторону столешницы, держа в руке небольшую фарфоровую креманку. Свой конкурсный десерт он уже раздал судьям, но в креманке оставалась крошечная порция — темный, зеркальный мусс с золотистым кракелюром из обожженного сахара и полупрозрачным чипсом из груши.

— Кардамон был рискованным ходом, — произнес он своим низким, спокойным голосом.

В его серых глазах не было ни снисхождения, ни раздражения проигравшего спесь столичного мэтра. Он смотрел на меня так, как смотрят через разделочный стол на равного по силе коллегу.

— Но он сработал, — отозвалась я, завязывая узел на полотенце. — Слишком сладкие яблоки заглушили бы сметану. Кардамон вытянул кислинку.

— Он не просто вытянул кислинку. Он связал масляную крошку теста с жаром жаровни. Большинство дураков на этой площади считают, что вы победили чарами. Но чары лишь подчеркнули то, что было сделано руками. Вы не испугались пустоты в центре, Лилия. Это редкое чутье для самоучки.

— Я не самоучка, господин Крествуд. Меня учил отец, а его — дед. В нашей лавке пекли, когда этой площади еще не было в помине.

Дамиан чуть заметно усмехнулся — уголком губ, почти неуловимо.

— Я помню. «Рассветная» не продается.

Он протянул мне креманку:

— Попробуйте. Вы ведь хотели убедиться, насколько бездушно я готовлю.

Я поколебалась долю секунды, затем взяла серебряную ложечку, зачерпнула край мусса и отправила в рот.

Я хотела найти изъян. Очень хотела, чтобы сбить с него эту невыносимую, каменную уверенность. Но изъяна не было. Текстура оказалась шелковой, невесомой, тающей мгновенно, без малейшей крупинки желатина или свернувшегося белка. Вкус горького шоколада взрывался глубокой, дымной нотой, которую тут же подхватывала терпкая сладость вываренной в вине груши. Это была математика высшего порядка. Абсолютный, безупречный триумф техники.

Я медленно опустила ложечку.

— Идеальная геометрия, господин Крествуд, — сказала я, глядя ему прямо в лицо. — Темперирование безупречно. Баланс горечи выверен аптекарскими весами. Но вы перестраховались с вином. Боялись, что шоколад покажется судьям слишком тяжелым, и залили его кислотностью. Вы готовили не для вкуса. Вы готовили под судебские протоколы Фабьена.

Он не ответил сразу.

Его взгляд на мгновение стал предельно острым, впиваясь в мое лицо так, словно он впервые увидел во мне не строптивую арендаторшу, а человека, способного прочесть чертеж его мысли по одной чайной ложке крема.

— Фабьен не переносит чистый какао-боб без спиртового осадка, — признал он очень тихо. — Вы правы. Я учел это при расчете.

— А я не считаю судей. Я просто кормлю людей.

— Через неделю на рынке вам придется накормить сотню человек за два часа, — он забрал пустую креманку. — Там протоколов не будет. Только толпа и монеты на прилавке. Посмотрим, выдержит ли ваше «простое тепло» ярмарочную давку.

— Выдержит, — отрезала я. — Можете не сомневаться.

Дамиан коротко склонил голову — жест был подчеркнуто уважительным, без капли издевки, — развернулся и пошел к своему столу, где помощники уже паковали сияющие медные сотейники в кожаные чехлы.

Я проводила его взглядом, чувствуя, как по спине пробегает странный, будоражащий холодок. Он не пытался раздавить меня авторитетом. Он спорил со мной как мастер с мастером. И это было куда опаснее, чем если бы он просто пригрозил выселением.

Домой я возвращалась в сумерках. Медный жетон участницы приятно охлаждал ладонь через карман шерстяного пальто. На набережной зажигались масляные фонари, сырой речной воздух пах тиной и дымом очагов, но внутри у меня горело упрямое, светлое ликование.

Десятка лучших. Я прошла первый отбор. Сто порций для городского рынка — это серьезно, но если начать подготовку завтра на рассвете, мы с отцом успеем заготовить основы и заморозить тесто.

Я толкнула входную дверь кондитерской. Колокольчик отозвался знакомым, уютным перезвоном.

В полутемном зале пахло остывшей ванилью и сухими травами. Отец спал прямо за конторкой, уронив седую голову на сложенные руки, утомленный дневным ожиданием.

Я не стала его будить. Тихо скинула пальто, повесила на крючок и прошла на кухню, чтобы проверить заслонку и поставить опару на завтрашний утренний хлеб для постоянных покупателей.

Я подошла к нашей большой кирпичной печи — нашему семейному кормильцу, служившему Рассветным три десятка лет. Положила ладонь на теплый бок кладки, собираясь проверить внутреннюю тягу.

И в этот момент в тишине пустой кухни раздался звук.

Сухой, резкий, похожий на пистолетный выстрел щелчок.

Я замерла. Внутри печной топки что-то тяжело осело, посыпалась мелкая кирпичная пыль. А затем прямо по лицевой арке, от чугунной дверцы до самого свода дымохода, с тихим, ползучим скрежетом побежала черная, неровная трещина шириной в два пальца.

Из щели пахнуло гарью и угарным сквозняком.

Я медленно опустила на колени перед топкой, боясь прикоснуться к мертвому, лопнувшему кирпичу.

Печь треснула по несущему своду. Топить ее больше было нельзя — любая искра грозила спалить деревянный дом дотла.

А до городского рынка оставалось ровно семь дней.

Глава 4

Лилия

Утро пахло не выпечкой, а битым кирпичом, остывшей золой и старой сажей.

Мастер Ганс, лучший печник Нижнего квартала, кряхтя, вылез из топки нашей печи. Его седой войлочный фартук был серым от пыли, а на засаленной кепке темнело жирное пятно копоти. Он достал из кармана узкий железный молоточек, постучал по треснувшей арке свода — звук вышел глухим, дребезжащим, словно треснул старый чугунный горшок, — и вытер лоб тыльной стороной ладони.

— Пять дней, Лилия, — прохрипел он, сплевывая на пол горькую песчаную пыль. — И это если святой покровитель каменщиков лично подует на известковый раствор.

Отец, сидевший у окна на мешке с прошлогодним овсом, ссутулился еще сильнее и закрыл лицо ладонями.

— Ганс, миленький, — я подошла ближе, игнорируя серую взвесь, оседавшую на подоле юбки. — Мне не нужна вечная кладка. Мне нужно протянуть шесть дней до субботнего рынка. Стяни железом, замажь шамотной глиной с солью...

— Если я сейчас замажу это глиной и ты растопишь дубовые поленья, свод рухнет прямо на твои противни при третьей закладке, — отрезал старик. Он не злился, он просто констатировал факт, как констатируют смерть безнадежного больного. — Перемычка лопнула пополам. Печь дышала на ладан три года, ты сама знаешь. Кирпич выгорел в труху. Нужно разбирать верх, перебирать колосники и перекладывать купол заново. Два дня на разборку и кладку, три дня на естественную сушку с тлеющей лучиной. Затопишь раньше — пар разорвет свежий шов, угар пойдет в спальни, и лавка сгорит к чертовой матери. Ты этого хочешь?

Я молчала. Смотрела на безобразную, кривую щель, разделившую закопченное жерло печи надвое, и чувствовала, как внутри разливается холодная пустота.

— Сколько? — спросила я пересохшими губами.

— За работу и шамот возьму по-соседски, восемь серебряных. Срок — пять дней. Начну сегодня в полдень. Меньше не проси, Лилия. Физику не обманешь, даже если у тебя в пальцах сидит магия.

Ганс собрал инструмент в кожаный саквояж, неловко пожал отцу плечо и вышел на улицу.

Дверь хлопнула. В кондитерской повисла мертвая тишина, нарушаемая только скрипом маятника старых настенных часов.

— Это конец, дочка, — не поднимая головы, глухо уронил отец. — Господь видит, ты сделала все, что могла. Вчера на площади судьи признали твой пирог. Все кварталы говорят о «Рассветной». Уйдем достойно. Я пойду к Вальдеку, отдам ключи, соглашусь на отступные от поверенного Крествуда...

— Нет.

Слово сорвалось с губ прежде, чем я успела подумать.

— Лилия, у тебя нет печи! — отец вскочил, и его лицо побелело от отчаяния. — Ты слышала Ганса? Пять дней! Рынок в субботу утром! Сто порций слоеного теста! Где ты их испечешь? На сковородке? В каминном очаге? Ты снимешься с конкурса, потому что у нас нет оборудования!

— Я найду печь, — сказала я, глядя ему прямо в глаза. — В городе сотни пекарен. Трактиры, постоянные дворы, цеховые кухни. Кто-нибудь сдаст угол на пару ночей.

— Ни один хозяин не пустит к себе чужака за день до ярмарки, — горько бросил отец. — Все загружены под завязку. А если и пустят — запросят такую цену, какой мы в руках не держали.

Я не стала спорить. Сняла рабочий фартук, накинула шерстяное пальто, проверила медный жетон участницы в кармане и вышла во влажную утреннюю промозглость Люмерии.

Следующие три часа превратились в унижительный круг ада.

В Нижнем квартале от меня отмахивались прямо с порога. Старый пекарь Мартин из переулка Кожевников даже не стал слушать: его печи были заняты сухарями для портового ведомства. В трактире «У трех селедок» хозяин с масляной ухмылкой предложил угол у жаровни, но воздух на его кухне был настолько пропитан прогорклым рыбьим жиром и луком, что мое тесто впитало бы этот смрад за десять минут.

В полдень я поднялась на Дворцовую площадь и вошла в здание Ремесленной управы.

Себастьян Кларк принимал в узком кабинете на втором этаже, заваленном папками с гербовыми печатями. На столе перед ним остывала чашка травяного отвара. Распорядитель конкурса выглядел уставшим и задерганным — подготовка к рыночному этапу шла полным ходом.

— Госпожа Рассветная? — он поднял на меня строгий взгляд поверх очков в тонкой оправе. — Если вы по поводу жеребьевки торговых мест на субботу, то столы будут распределяться завтра утром.

— Я не по поводу жеребьевки, господин Кларк. У меня чрезвычайное происшествие. Вчера вечером лопнул свод нашей печи. Ремонт займет пять дней. Я пришла узнать, располагает ли гильдия резервными жарочными мощностями для участников конкурса.

Кларк медленно положил перо на бронзовую подставку. В его взгляде промелькнуло сочувствие — искреннее, но совершенно бесполезное.

— Мне жаль, Лилия. Искренне жаль. Ваш яблочный тарт был лучшим дебютом отбора. Но регламент конкурса непреклонен: обеспечение производственными мощностями лежит целиком на конкурсанте. Гильдия предоставляет только рабочие столы на самой площади. У нас есть две старые армейские полевые жаровни на складах комендатуры, но температура в них не регулируется. Они хороши для армейского хлеба из фуражного зерна. Тонкое слоеное тесто там превратится в уголь за шесть минут.

— Значит, выхода нет? — тихо спросила я, чувствуя, как земля уходит из-под ног. — Только дисквалификация?

— Если к утру субботы вы не выставите на прилавок сто порций заявленного десерта — да. Автоматическое снятие. Мне очень жаль.

Я коротко кивнула, стараясь сохранить хотя бы остатки гордости, повернулась и вышла из кабинета.

Длинный каменный коридор управы был пуст и гулок. Сквозь высокие стрельчатые окна падал бледный осенний свет. Я сделала несколько шагов, остановилась у тяжелой дубовой колонны и прислонилась к ней лбом. Камень был холодным, шершавым. На секунду мне захотелось просто закрыть глаза и разрыдаться от бессильной, слепой ярости. Все рушилось. Не из-за вкуса, не из-за ошибок в рецепте — из-за проклятого старого кирпича.

— Кларк прав насчет полевых жаровен, — раздался негромкий голос откуда-то сбоку. — Они сжигают низ и оставляют сырой середину. На них нельзя выпекать ничего сложнее солдатской галеты.

Я вздрогнула, резко выпрямилась и обернулась.

Дамиан Крествуд стоял в трех шагах от меня, у перил парадной лестницы. В руках он держал кожаную папку с конкурсной документацией. Темное пальто расстегнуто, под ним — строгий темный жилет без единой складки. Лицо спокойное, непроницаемое, серые глаза смотрят прямо и цепко.

— Вы подслушивали? — колюче спросила я, расправляя плечи и пряча дрожащие пальцы в карманы.

— Коридор гильдии обладает превосходной акустикой, — невозмутимо отозвался он, подходя ближе. — А вы говорили достаточно громко, чтобы вас услышал даже дежурный стражник у входа. Печь?

— Лопнул свод, — я вскинула подбородок, отказываясь выглядеть жертвой. — Можете порадоваться, господин Крествуд. Вашему главному конкуренту не придется даже выходить на рынок. Судьба сама преподносит победу вашей почтенной семье на серебряном блюде.

Дамиан остановился в двух шагах. На его лице не появилось даже тени торжества — напротив, брови чуть сошлись к переносице, словно моя реплика показалась ему досадной глупостью.

— Если бы мне нужна была победа из-за треснувшего кирпича в чужой лавке, Лилия, я бы не тратил время на личную заявку, — холодно произнес он. — Я мог бы купить ваш долг у Вальдека еще позавчера и снять вас с соревнований законным предписанием судебного пристава.

— Тогда зачем вы здесь стоите? Любуетесь моим поражением?

— Я предлагаю вам печь.

Слова повисли в воздухе между нами, тяжелые и невероятные. Я моргнула, уверенная, что ослышалась:

— Что?

— В главном здании Крествудов на Королевском бульваре, помимо производственных цехов, есть экспериментальная лаборатория. Тестовая кухня. Две подовые печи с каменным подом, плавная регулировка пара, идеальная тяга и мраморные столы с водяным охлаждением для раскатки слоеного теста. Я работаю там один, после закрытия.

Я смотрела на него, пытаясь разглядеть подвох. Слишком гладко. Слишком неправдоподобно.

— И какова цена этой благотворительности, господин Крествуд? — усмехнулась я с горечью. — Переуступка прав на «Рассветную»? Подпись под контрактом вашего дяди? Или вы хотите, чтобы я прямо сейчас отдала вам рецепт яблочного тарта?

Дамиан тяжело, с легким раздражением выдохнул:

— Перестаньте искать ловушку там, где лежит обычная деловая сделка, Лилия. Мне не нужны ваши рецепты. И моему дяде я не скажу об этом ни слова — Освальд считает маленькие пекарни мусором, и мне не улыбается слушать его нотации. Мои условия просты. Первое: вы работаете только ночью, с одиннадцати вечера до четырех утра, пока цех пуст. Днем там идет стандартизация для сети, вам никто не позволит занимать столы. Второе: после смены кухня остается в идеальной чистоте.

— А третье? — прищурилась я. — Бесплатный сыр бывает только в мышеловках. Что получаете вы?

Дамиан помолчал, глядя в окно на серые крыши города. Его пальцы на кожаной папке чуть сжались.

— Честность, — негромко ответил он.

— Что?

— Мои технологи и подмастерья боятся сказать мне правду, — он снова повернулся ко мне, и в его взгляде мелькнула глухая, застарелая усталость человека, уставшего от лести. — Дядя видит в десертах только цифры в гроссбухе и процент маржи. Если я сделаю сладкую глину, которая принесет двадцать процентов прибыли, совет директоров назовет ее шедевром. Вы вчера попробовали мой мусс и за три секунды разложили по косточкам ошибку, которую я чувствовал сам, но не мог сформулировать из-за замылившегося глаза. Мне нужна честная дегустация моих новых разработок. Без прикрас, без пиетета перед фамилией Крествуд и без столичной вежливости. Вы пробуете то, что готовлю я, и говорите правду. Взамен вы получаете тепло моих печей для своей конкурсной партии.

Я стояла, оглушенная этим предложением.

Это было безумием. Войти в логово главного конкурента, на его территорию, довериться человеку, чья семья мечтает стереть имя моего отца с лица города...

Но перед глазами стояло серое лицо отца и темный, мертвый зев нашей разрушенной печи. Другого шанса не было. Либо кухня Крествуда, либо позорное снятие с дистанции и долговая яма через тридцать четыре дня.

— У меня есть свои условия, — твердо сказала я.

Дамиан чуть приподнял бровь:

— Слушаю.

— Мы не смешиваем работу. Мои рецепты остаются моими. Никаких совместных замесов, никаких общих записей, никаких попыток скопировать мои пропорции или манеру работы. Вы не лезете в мои миски, я не лезу в ваши. Это первое.

— Разумно, — кивнул он. — Дальше.

— Второе. Полная юридическая чистота. Мы прямо сейчас идем в кабинет Себастьяна Кларка и подаем официальное уведомление: участница номер двадцать четыре временно арендует оборудование на базе тестовой кухни участника номер один на безвозмездной основе для ликвидации последствий аварии. Никаких тайных ночных встреч. Если кто-то увидит меня на вашей кухне, я не хочу обвинений в подкупе, сговоре или промышленном шпионаже. Все должно быть зафиксировано гильдией.

Дамиан смотрел на меня несколько долгих секунд. Я ждала, что он рассмеется, разозлится на мою дерзость или отзовет предложение. Но уголок его губ дрогнул в едва заметной, скупой полуулыбке.

— Прекрасно, — произнес он. — Профессиональная паранойя в нашем деле — признак зрелости мастера. Идемте к Кларку.

Распорядитель конкурса смотрел на нас поверх очков так, словно мы только что предложили ему станцевать на столе в ратуше.

— Вы уверены, Дамиан? — медленно переспросил Кларк, держа в руках поданное заявление. — Если совет гильдии сочтет это попыткой оказать влияние на соперника...

— Не сочтет, Себастьян, — ровным, непререкаемым тоном оборвал его Дамиан. — Правила конкурса разрешают мастеру предоставить сопернику временную кухню после аварии, если сырье и технологические карты остаются отдельными. Кухня изолирована, сырье раздельное, технологические карты независимы. Поставьте входящий штампель и занесите в протокол.

Кларк покачал головой, но спорить с главным мастером Крествудов не решился. Тяжелая медная печать с глухим стуком опустилась на лист, скрепляя наше соглашение.

— Зафиксировано, — вздохнул чиновник. — До субботы, господа. Надеюсь, вы оба понимаете, во что ввязываетесь.

Когда мы вышли на крыльцо управы, холодный ветер уже гнал над площадью мелкую крупу первого предзимнего дождя.

— В одиннадцать вечера, Лилия, — бросил Дамиан, запахивая пальто. — Черный вход с переулка Мечников. Постучите три раза. Свое сырье приносите с собой. Наше трогать запрещено.

— Я не стану брать ваше сырье, даже если оно будет из чистого золота, — отрезала я.

Он коротко кивнул и зашагал вниз по лестнице, растворяясь в толпе горожан.

В одиннадцать часов и пять минут я стояла в темном, пахнущем сырým камнем тупике за главным торговым домом Крествудов.

На плече у меня висел тяжелый мешок с проверенной местной мукой мелкого помола, в руках — корзина с отборными яблоками, горшок с домашним маслом и сверток с ножами. Плечи ныли от тяжести, пальцы заоченели на ветру.

Я поднялась по трем каменным ступеням к тяжелой дубовой двери, обитой полосами кованого железа, и трижды постучала медным кольцом.

Засов лязгнул почти мгновенно. Дверь приоткрылась, наружу вырвался сноп теплого, сухого света и густой запах растопленного шоколада. На пороге стоял Дамиан. Без пальто, в темно-сером рабочем кителе с закатанными рукавами и длинном белом фартуке из плотной парусины.

— Вы опоздали на пять минут, — негромко заметил он, отступая в сторону и пропуская меня внутрь.

— Мешок с мукой весит двадцать фунтов, господин Крествуд, а извозчики в Нижний квартал по ночам не ездят, — буркнула я, переступая порог и опуская ношу на чистый каменный пол.

Дверь за моей спиной захлопнулась, засов встал на место с тяжелым, окончательным щелчком.

Я огляделась.

Это действительно была не фабрика. Тестовая кухня оказалась просторным, безукоризненно чистым залом с высоким сводчатым потолком. Ни пылинки, ни соринки. Вдоль одной стены выстроились две массивные подовые печи из полированного темного камня с широкими чугунными дверцами и медными циферблатами термометров. Вдоль другой — ряды полок с идеальными рядами медной посуды, весов, форм всех мыслимых размеров и стеклянных банок с заморскими специями. В центре стояли два параллельных стола: один со столешницей из белого гранита, второй — из сверкающей стали.

Здесь было тепло. Воздух был чистым, сухим, без удушливой копоти нашей старой пекарни.

— Ваш стол — стальной, — Дамиан указал рукой. — Левая печь протоплена до ста восьмидесяти градусов. Можете регулировать заслонкой. Вода в медном баке фильтрованная. Напоминаю: чистота после смены должна быть идеальной.

— Я умею убирать за собой, — я сняла пальто, повязала свой старый домашний передник и выложила на сталь яблоки, скалку и миски.

Первые полчаса мы работали в абсолютной тишине.

Напряжение между нами можно было резать ножом. Я привыкла к тесноте своей кухни, где все было под рукой на расстоянии полусага, а звуки за стеной напоминали о присутствии отца. Здесь же гулкая, стерильная пустота огромного зала давила на уши. Я чувствовала каждый взгляд Дамиана, даже когда он стоял ко мне спиной у своего гранитного стола, методично взбивая что-то венчиком в широкой медной полусфере.

Но постепенно ремесло взяло свое. Руки вспомнили привычный ритм: ледяное масло — в крошку с мукой, ледяная вода, быстрый замес, чтобы не растопить жир теплом ладоней. Яблоки — чистить, резать, удалять сердцевину.

Я подошла к левой печи, осторожно потянула чугунную ручку заслонки. В лицо пахло ровным, глубоким, бархатным жаром. Каменный под был прогрет идеально — ни одной холодной зоны, ни единого перепада. Мое сердце кондитера невольно екнуло: на такой печи можно было творить чудеса.

— Не бойтесь подавать пар, — не оборачиваясь, бросил Дамиан. — Рычаг справа внизу. Одно нажатие дает порцию в двести миллилитров. Корочка на слоеном тесте станет глянцевой без смазывания яйцом.

— Я знаю, как обращаться с паром, — ответила я, но рычаг запомнила.

Около двух часов ночи, когда мои первые пробные круги теста уже лежали на расстойке под влажными полотенцами, Дамиан отложил кондитерский мешок.

На его столе стояло шесть маленьких хрустальных розеток. В них темнел глубокий, почти черный крем с легким синеватым отливом, увенчанный спиралью из засахаренной цедры помеланца.

Он взял одну розетку, серебряную десертную ложку, подошел к моему столу и поставил угощение прямо перед моей миской с яблочными очистками.

— Срок оплаты аренды, Лилия, — произнес он спокойно. В его голосе не было насмешки — только предельная собранность мастера перед решающим тестом.

Я вытерла руки о полотенце. Посмотрела на крем.

Выглядел он безупречно. Ни единого пузырька воздуха, идеальный глянец, тончайший аромат бергамота, черного шоколада и едва уловимой соли. Настоящая столичная роскошь высшей пробы.

Я взяла ложку, зачерпнула край и отправила в рот.

Крем растаял на языке мгновенно, превращаясь в бархат. Текстура была шедевром химической и кулинарной мысли — жирность сливок компенсировалась горечью какао, помеланец давал благородную свежесть, а щепотка морской соли раскрывала сладость на задней стенке неба. Ни крупинки, ни шероховатости.

Я медленно проглотила, сделала паузу, прислушиваясь к послевкусию.

А затем подняла глаза на Дамиана. Он стоял, скрестив руки на груди, и внимательно следил за моим лицом. Ждал вердикта.

— Идеально, — сказала я, аккуратно кладя ложку на край розетки. — И совершенно бездушно.

Дамиан замер. Секунду его лицо оставалось неподвижным, словно высеченным из того же камня, что и подовые плиты печей. Я приготовилась к вспышке высокомерия, к холодной отповеди столичного мэтра, которому провинциальная девчонка посмела бросить в лицо правду.

Но уголки его губ дрогнули. Медленно, открыто, Дамиан Крествуд улыбнулся — настоящей, живой улыбкой, от которой его строгое, жесткое лицо внезапно стало на несколько лет моложе, а в глубине серых глаз блеснул насмешливый огонек.

— Я знал, — негромко сказал он. — Я убрал из него весь тростниковый сахар и заменил вываренной патокой ради стабильности текстуры. Он стал мертвым.

Он забрал розетку со стола, посмотрел на меня с нескрываемым профессиональным азартом и добавил:

— Ваша очередь, мастер Лилия. Ваши слойки подошли. Давайте посмотрим, выдержит ли ваша душа мою печь.

Глава 5

Дамиан

Город за стенами лаборатории давно затих, но для меня ночь всегда была самым честным временем суток. Днем здесь царил регламент: тридцать человек в одинаковых белых кителях, стук медных лопаток, выверенные до секунды технологические карты и бесконечные отчеты для Освальда. Ночью исчезали должности и чины. Оставались только камень печей, холодная сталь столов и сырье, которое не умело лгать.

В начале первого Лилия вытащила из левой подовой печи свой второй пробный противень.

Я наблюдал за ней от своего стола, делая вид, что занят взвешиванием какао-масла на аптекарских весах с латунными чашечками. Лилия двигалась быстро, экономно, без той показной балетной грации, которой учат в столичных кондитерских академиях. Ее движения были движениями ремесленника в третьем поколении: локоть прижат, плечо расслаблено, прихватка перехвачена на четверть дюйма выше раскаленного края чугуна. Она не тратила ни одного лишнего шага.

За два часа работы на чужой кухне она ни разу не попросила помощи. Сама разобралась с регулировкой пара, сама принесла из кадки чистую воду, сама вытерла случайное пятно сиропа со стальной столешницы, не дожидаясь замечания. Только на щеке у нее темнело крошечное пятнышко яблочной кожуры, о котором она явно не подозревала.

Ее слойки на моем каменном поду вышли безупречными. Тонкое слоеное тесто поднялось ровно, без перекосов, а карамель легла чистым янтарным стеклом.

— Печь держит температуру с точностью до полуградуса, — не оборачиваясь, бросила она, перекладывая выпечку на деревянную решетку для остывания. — Если бы у нас на Торговой стояла такая, отец не мучился бы с заслонкой последние десять лет.

— Камень вулканический, плиты притерты вручную, — ответил я, ссыпая взвешенное масло в фарфоровую ступку. — Стоит как треть вашего квартала. Но камень — это просто инструмент, Лилия. Тесто сделали вы.

Она коротко покосилась на меня, словно проверяя, нет ли в моих словах насмешки, но промолчала.

Я вернулся к собственной задаче. На моем гранитном столе стояли шесть глубоких керамических форм с новым десертом, который я готовил к ярмарочному этапу: бисквит на муке из жареного фундука, прослойка из темной вишни, уваренной с корицей и терпким черным перцем, и плотный шоколадный ганаш.

Это была сложная, дорогая работа. Формула, которую я выводил три недели: идеальная влажность бисквита, четкая кислотность вишни, благородная горечь семидесятипроцентного шоколада. По всем канонам гильдии десерт был шедевром.

Но я сам знал, что с ним что-то не так.

Утром контрольная группа в торговом зале съела образцы до крошки, выставив максимальные баллы по анкете сладости и текстуры. А в повторных заказах за неделю похожий пирожный набор просел на сорок процентов. Люди хвалили его, восхищались подачей — и больше не покупали.

Я взял чистую ложку, отломил край остывшего десерта и положил в рот.

Снова то же самое. Идеально сбалансировано. Температура плавления какао-масла совпадает с температурой полости рта до десятой доли градуса. Текстура тает за четыре секунды. И — пустота. Никакого следа в памяти, кроме ощущения дорогого сахара.

Я не сдержался и с глухим стуком бросил ложку на мрамор.

Лилия, протиравшая свой нож льняным полотенцем, подняла голову. В ее карих глазах мелькнуло спокойное любопытство.

— Что-то не сходится в расчетах главного мастера? — негромко спросила она.

— Все сходится, — сухо отозвался я. — В этом и проблема. Все параметры в норме. Сахароза — восемнадцать процентов, влажность — двадцать два, жирность крема компенсирована танинами вишни. Но он не работает.

Лилия отложила полотенце, подошла к моему столу и остановилась в шаге от гранитной плиты. Руки за спиной, взгляд внимательный, цепкий.

— Можно?

Я молча протянул ей чистую десертную лопатку.

Она зачерпнула порцию — захватив сразу все три слоя: бисквит, ягоду и крем. Отправила в рот. Закрыла глаза.

В тишине кухни было слышно только ровное гудение вентиляционной тяги в дымоходе. Я поймал себя на том, что жду ее вердикта с тем же напряжением, с каким ждал оценки старейшин гильдии на своем первом экзамене пятнадцать лет назад. Глупое, почти мальчишеское чувство, которому не должно было быть места между главой крупной сети и полунищей хозяйкой лавки с Нижней набережной.

Лилия медленно открыла глаза.

— Он мертвый, Дамиан.

— Я просил профессиональную оценку, а не эпитафию, — поморщился я, скрестив руки на груди. — Что именно не так с рецептурой? Избыток перца? Недобор пектина в вишне?

— В том-то и дело, что с вашей рецептурой все так, — она покачала головой, досадуя на мою глухоту. — Вы готовите как аптекарь, который смешивает настойку от головной боли. Капля того, крупица этого, строго по весам, чтобы не отравить пациента. Человек берет этот десерт в рот и чувствует... выставку. Музей ваших достижений. Вы кричите каждым слоем: «Посмотрите, как идеально я темперировал какао, посмотрите, какую редкую вишню привезли с юга». А человеку не нужен ваш отчет о закупках. Человек пришел промозглым вечером после двенадцати часов на фабрике или в конторе. Ему нужно, чтобы внутри стало тепло, а не чтобы ему читали лекцию о чистоте сорта фундука.

— Это субъективная лирика, Лилия, — отрезал я, хотя внутри кольнуло неприятное, точное попадание. — Назовите конкретный дефект. Что вы бы изменили в граммах?

— Я не мыслю граммами! — в ее голосе впервые прорезалось раздражение. — Я трогаю ягоду руками. Ваша вишня собрана недозрелой и доведена сахаром в сиропе. В ней нет солнца, в ней только кислота и патока. А шоколад слишком плотный. Он давит бисквит. Ему нечем дышать.

— Если я уменьшу плотность ганаша, десерт потеряет форму на витрине через три часа при комнатной температуре, — возразил я, подходя ближе. — Торговый дом требует стойкости. Мы не можем списывать партии каждые сто двадцать минут.

— Значит, выбросьте этот ганаш вообще! — она сделала шаг вперед, сокращая разделявшее нас расстояние до ширины разделочной доски. — Зачем здесь эта броня из какао? Сделайте пропитку на соке с каплей темного меда, а сверху пустите легкую взбитую сметану с обжаренной крошкой ореха.

— Сметану? — я едва сдержал усмешку. — В десерт высшей категории для королевского конкурса? Вы предлагаете мне выйти на суд гильдии с крестьянским пирогом?

— Я предлагаю вам сделать десерт, который люди захотят съесть снова, — твердо сказала она, глядя мне прямо в глаза. — А не памятник вашему семейному самолюбию.

Мы стояли друг напротив друга. Воздух между нашими столами пах жженым сахаром и остывающим яблочным сиропом. Я видел напряжение в ее плечах, видел, как сжаты ее пальцы

на рукояти лопатки, но в ее взгляде не было страха. Она отстаивала свой вкус так же яростно, как в первый день отстаивала право на свою разваливающуюся пекарню.

И в этот момент я понял, что она права.

Все мои столичные технологи, все выверенные формулы вели в тупик. Я умел строить машины для производства сладостей, но машина не способна создать то, что заставляет человека замереть у витрины.

— Хорошо, — негромко произнес я.

Лилия моргнула, сбитая с толку моим внезапным согласием.

— Что «хорошо»?

— Попробуем по-вашему.

Я подошел к закрытому стенному шкафу из мореного дуба, вынул из кармана жилета латунный ключ и повернул замок. С верхней полки я достал старую тетрадь в переплете из грубой телячьей кожи — мою личную книгу записей, которую не видел даже Освальд. В ней хранились основы, которые я разрабатывал до того, как стал директором цехов.

Я раскрыл ее на чистой странице, взял карандаш и положил перед Лилией.

— Это базовый фундучный бисквит, — сказал я, указывая на колонку цифр. — Мука холодного помола, тридцать процентов очищенного ореха, взбитые белки без химических разрыхлителей. Его нельзя пропитывать чистым соком — структура разойдется в кашу за сорок секунд. Но если мы свяжем сок с пчелиным воском и уваренным сливовым суслом...

Лилия опустила глаза на страницу. Я заметил, с каким благоговением она скользнула взглядом по моим расчетам — в них не было фабричной сухости, только чистая суть сырья.

— Сливовое сусло? — переспросила она тише. — Оно даст тяжелую терпкость.

— Не даст, если снять его с огня до карамелизации сахаров, — я придвинул к ней медный сотейник. — Берите вишню. У меня в леднике есть партия дикой ягоды из королевского заказника. Ее не обрабатывали серным дымом.

Следующие два часа мы работали плечом к плечу у одного гранитного стола.

Это было странное, незнакомое мне ощущение. Я привык командовать: отдавать короткие распоряжения, проверять таймеры, указывать на ошибки. С Лилией это не работало. Она не слушала команд — она слушала процесс.

Она встала слева от меня, перебирая ягоды тонкими, быстрыми пальцами, отбраковывая малейшую вмятину. Когда я начал взбивать крем, она молча пододвинула мне щепотку крупной морской соли — не говоря ни слова, просто коснувшись моим локтем своего, показывая жест. Я добавил соль. Крем раскрылся иначе: исчезла навязчивая жирность, появился глубокий сливочный дух.

— Теперь вы, — тихо сказал я, когда мы собрали первую экспериментальную форму: темный ореховый корж, сочащаяся рубиновым соком дикая вишня и невесомая, бархатная шапка крема. — То, что вы сделали на отборе.

Лилия замерла. Она посмотрела на меня с легким сомнением:

— Вы уверены? Мой дар... он не из книг. Я не смогу объяснить вам механику.

— Мне не нужна механика. Я хочу увидеть, как это работает.

Она вздохнула, вытерла ладони о передник и накрыла форму ладонями, не касаясь крема.

Я внимательно следил за ее лицом. Никаких внешних спецэффектов, никакого свечения или пафосных жестов. Лишь ее дыхание стало чуть глубже, а ресницы опустились. Она просто отдавала десерту часть своего внутреннего покоя — то самое ощущение защищенности, уюта, теплого очага в ненастную ночь.

Но я сразу заметил проблему, которую она, видимо, не осознавала из-за работы с малыми объемами в своей лавке.

Ее чары ложились неравномерно. В центре формы эмоциональная нота ощущалась ярче, а к краям почти исчезала. В партии на сто человек такой десерт дал бы сбой: трем покупателям досталось бы тепло, а остальным — почти пустое тесто.

— Держите ладони, — негромко скомандовал я, шагнув к ней ближе.

— Что?..

— Не убирайте руки.

Я встал за ее правым плечом, положив свои ладони поверх ее пальцев. Ее кожа была прохладной, чуть шершавой от постоянной возни с мукой. На секунду она напряглась, словно собираясь отшатнуться, но я не стал сжимать пальцы — я просто зафиксировал тепловую границу.

Мой дар работал иначе. Лилия тонко чувствовала нужную эмоциональную ноту, а я умел удерживать уже заданные чары ровными по всей большой партии.

Я накрыл ее руки своими и подхватил созданное ею тепло, не усиливая его, а распределяя от центра к краям формы. Через несколько секунд одна и та же мягкая нота держалась и в креме, и в бисквите — без провалов по краям.

Она шумно выдохнула, расслабляя плечи. Ее затылок на долю секунды коснулся моего плеча — легко, почти невесомо, но я отчетливо ощутил тонкий запах сушеной яблочной кожуры и чистой речной воды, исходивший от ее волос.

— Вот так, — тихо сказал я ей на ухо, стараясь, чтобы голос звучал предельно нейтрально. — Вы задаете ноту. Я помогаю удержать ее ровной по всей форме.

— Я... я не знала, — пробормотала она, медленно отнимая руки, когда я отпустил ее пальцы. На ее бледных щеках проступил легкий, живой румянец. — В лавке объемы маленькие, я просто пеку по три пирога...

— На конкурсе объемы будут другими. Если не научитесь распределять чары ровно, будете тратить слишком много силы на каждую партию.

Я взял широкий нож, разрезал получившийся десерт на две равные половины и выложил одну на фаянсовое блюдо перед Лилией, вторую оставил себе.

Мы попробовали одновременно.

Секунду в кухне стояла абсолютная тишина.

Это было невероятно.

Ореховый бисквит больше не казался тяжелым — пропитка из дикой вишни и сливового суслу напитала его влагой, но оставила упругим. Сливочный крем давал шелковую нежность, а тепло Лилии, запечатое моей структурой внутри каждого волокна теста, раскрывалось на языке медленной, глубокой волной. Это не было похоже на ее утреннюю слойку. Это не было похоже на мои безупречные пирожные.

Это было чем-то совершенно третьим. Произведением двух мастеров, взявших лучшее от двух противоположных школ.

Лилия медленно опустила лопатку. В ее глазах читался тот же восторг — чистый, профессиональный, ошеломляющий.

— Невероятно, — прошептала она. — Это... это лучшее, что я пробовала в жизни. С ним можно выиграть финал конкурса в первом же туре.

Она сказала это — и сама замолчала.

Слово «конкурс» повисло между нами как брошенный на пол обнаженный клинок.

Я посмотрел на оставшуюся половину десерта на своем блюде. Затем — на страницу моей тетради с секретной рецептурой ореховой основы. Затем — на медный жетон участницы номер двадцать четыре, лежавший возле ее сумки с мукой.

Ремесло только что соединило нас у одного стола. Но мир за дверями лаборатории оставался прежним.

— Мы не можем выставить это, Лилия, — очень спокойно произнес я.

Она подняла на меня глаза, и в них уже не было растерянности — только ясное, трезвое понимание.

— Знаю, — кивнула она, сглотнув. — Конкурсная заявка должна быть единоличной. Себастьян Кларк аннулирует оба наших номера в ту же секунду, как поймет, что здесь замешаны две руки.

— Дело даже не в Кларке. Если этот десерт пойдет под моим именем — это будет воровством вашей души и вашего вкуса. Я не стану строить победу сети на вашем даре.

— А если под моим — это будет воровством ваших семейных технологий, — закончила она за меня с горькой усмешкой. — Мой отец никогда не возьмет чужой рецепт. Мы Рассветные, а не Крествуды.

— Значит, этот десерт остается здесь, — я взял нож, поддел обе половины с блюдец и решительно сбросил их в медный бак для пищевых отходов. Туда же отправились оставшиеся формы.

Лилия даже вздрогнула от звука упавшей на дно бака керамики, но не сделала ни одного движения, чтобы меня остановить.

— Жаль, — тихо сказала она. — Он был прекрасен.

— Он выполнил свою задачу, — я захлопнул кожаную тетрадь, повернул ключ в замке дубового шкафа и убрал его обратно в карман. — Он показал мне, где я ошибался. А вам показал, как держать чары в большой партии. На конкурс каждый из нас пойдет со своим собственным рецептом.

— Договорились, — она выдохнула, расправляя плечи, и в ее позе снова появилась привычная колючая независимость. — Моя печь будет сохнуть еще три дня. Мастер Ганс обещал закончить свод к пятнице.

— Значит, у нас есть еще три ночи, — я посмотрел на большие настенные часы. Стрелки приближались к четырем утра. — До ярмарки вы должны успеть напечь сто порций ваших яблочных тартов. Здесь, на левой печи. Хранить заготовки можете в моем запасном леднике, доступ я открою.

Перед тем как она начала собираться, я снял с кольца запасной латунный ключ от внутренней двери лаборатории и положил ей на ладонь.

— Запасной. Чтобы не стучать каждую ночь. Потом разберемся.

Она сняла фартук, аккуратно сложила его и убрала в плетеную корзину. Собрала свои ножи, завернула их в полотенце.

— Спасибо за печь, Дамиан, — произнесла она у самой двери, впервые назвав меня просто по имени, без официального титула мастера.

— В одиннадцать вечера, Лилия. Не опаздывайте.

Она кивнула, взялась за ручку и выскользнула в сырую предрассветную тьму переулка Мечников. Засов мягко щелкнул, закрывая за ней дверь.

Я остался один.

Огромная тестовая кухня мгновенно показалась мне неестественно пустой и гулкой. Каменные подовые плиты остывали с тихим потрескиванием, на стальном столе остался тонкий белый след муки, который она не успела смахнуть в спешке, а воздух все еще хранил слабый, едва уловимый дух печеных яблок.

Я подошел к своему столу. Взял с полки оставшийся образчик моего идеального, математически выверенного десерта для сети Крествудов, приготовленного до ее прихода.

Отломил кусок. Прожевал.

Он снова был безупречным. Холодным, правильным и совершенно безжизненным.

Я медленно выбросил его в мусорный бак вслед за нашей совместной работой, загасил масляные лампы и впервые за много лет подумал о том, что ждать следующей ночи будет невыносимо трудно.

Глава 6

Лилия

На третий день двойной жизни мои ноги начали гудеть еще до полудня, а веки казались натертыми сухой мучной пылью.

Днем я была хозяйкой «Рассветной». Мы с Фионой крутились за прилавком как заведенные: после отборочного тура на площади слух о яблочном пироге облетел весь Нижний квартал. Люди шли потоком — мелкие конторские служащие, приказчики из галантерейных лавок, портовые весовщики. Все хотели попробовать то самое «тепло Рассветных». Витрина пустела к трем часам дня, и нам с подругой приходилось на ходу замешивать творожные рогалики и ставить в остывающую духовку быстрые овсяные галеты.

Фиона, ловко оборачивая плотную вощеную бумагу вокруг горячей буханки, метнула на меня цепкий, подозрительный взгляд:

— Лилия, ты похожа на привидение, которое забыло, в каком склепе легло спать. У тебя синяки под глазами темнее черничного варенья. Отец говорит, ты ночами уходишь в гильдейские мастерские?

— В экспериментальный цех, — поправила я, не поднимая головы от корыта с тестом. — По официальному уведомлению. Себастьян Кларк лично поставил печать.

— Да хоть сам бургомистр, — фыркнула Фиона, смахивая прядь каштановых волос со лба. — Цех цехом, но там работает Крествуд. Тот самый, чья семья спит и видит, как прибить свой золоченый колос над нашей дверью. Ты уверена, что он не подсыплет тебе в опару толченого мела?

— Дамиан не станет опускаться до толченого мела, — невольно сорвалось у меня. — Он слишком уважает собственную профессию.

Подруга замерла с деревянной лопаткой в руке, прищурилась:

— «Дамиан»? Уже просто «Дамиан»? Без «госпоина старшего мастера»?

— Фиона, ради всех святых, займись рогаликами, — огрызнулась я, чувствуя, как предательски теплеют щеки. — У нас через полчаса выйдет смена на верфях, если полки будут пустыми, нас разнесут вместе с прилавком.

К четырем часам явился мастер Ганс. Старый печник притащил ведро свежесмешанного раствора с запахом речного ила и конского волоса. За три дня он совершил невозможное: полностью перебрал лопнувший свод нашей печи, связал кирпичи кованой шиной и теперь затирал последние швы.

— Завтра к вечеру закончу, девочка, — прохрипел Ганс, утирая пот с седых бровей. — Глина встанет, швы схватятся. В пятницу сделаем пробную растопку лучиной. К субботе печь будет как новая.

Я молча отсчитала ему восемь серебряных монет из жестяной банки. Эти деньги были не выручкой лавки — гильдия выплатила каждому участнику десятки подъемное пособие на подготовку к рынку. Их хватило впритык на работу и шамот. Отец предлагал оставить серебро на аренду Вальдеку, но я отказалась: без печи у нас все равно не было бы никакого будущего.

А в одиннадцать ночи я снова стояла у черного входа в лабораторию Крествуда.

На этот раз плечи ныли так, словно по ним проехала груженная телега. Два мешка с яблоками и бидон со свежей домашней сметаной я дотащила на нанятой у набережной ручной тележке. Руки мелко дрожали, поясницу ломило.

Дамиан открыл дверь на второй стук. На нем был тот же темный китель с закатанными рукавами, но лицо казалось бледнее обычного — под глазами залегли тени. Видимо, дневные совещания с дядей Освальдом и советом директоров выматывали не меньше, чем торговля пирогами на Торговой улице.

— Входите, — бросил он, окинув меня быстрым взглядом. — Вы задерживаетесь на три минуты.

— Телега застряла в колее у скобяных рядов, — пробормотала я, втаскивая бидон через порог.

Дамиан молча перехватил тяжелую дубовую ручку бидона, легко, одним слитным движением поднял его и поставил на мой стальной стол. Даже не сбил дыхания. Я хотела буркнуть дежурное «я бы справилась сама», но язык просто отказался ворочаться. Усталость навалилась чугушной плитой.

Первый час я держалась на чистом упрямстве.

Мне нужно было заготовить сто порций слоеного теста. Раскатать, сложить книжкой, дать отдохнуть на ледяном столе, снова раскатать, прослаивая тончайшими пластами холодного масла. Яблоки нарезать, пересыпать сахаром и кардамоном, сцедить лишний сок, чтобы тесто не размокло при выпечке.

Я стояла у мраморной плиты с водяным охлаждением, налегая на скалку всем весом. Дерево скользило, масло норовило прорвать тонкий слой муки. На четвертом заходе скалка предательски вильнула, край теста замялся, и я едва не смахнула со стола мерный стаканчик с корицей.

— В сторону, — раздался за спиной резкий, командный голос.

Я даже среагировать не успела, как Дамиан оказался рядом. Он не просто подошел — он буквально оттеснил меня плечом от стола, перехватил скалку и сдвинул мою миску с начинкой на край.

— Что вы делаете? — опешила я, отступая на шаг.

— спасаю партию, — отрезал он, даже не глядя на меня. Его движения были быстрыми, жесткими, механическими. — Вы раскатываете неравномерно. Давление на правую руку на треть сильнее, чем на левую, потому что вы валитесь от усталости. Масло пойдет слоями разной толщины, при выпечке правый борт опадет. Отойдите к заслонке. Я докатаю пласты, вы нарежете яблоки по шаблону. Затем переставим расстойку: сначала мелкие формы, потом глубокие. Так мы сэкономим сорок минут и закончим к трем часам.

Он говорил тем самым тоном, каким, должно быть, отдавал приказы трем десяткам подмастерьев в главном цехе. Твердо. Не терпя возражений. Словно передо мной стоял не человек, а огромный заводской механизм, решивший оптимизировать сломавшуюся деталь.

И во мне что-то лопнуло.

Вся дневная духота, ноющая боль в пояснице, снисходительные взгляды столичных судей и страх перед сорока днями Вальдека вдруг сжались в одну горячую, злую точку.

Я шагнула вперед и с силой опустила ладонь прямо на край раскатываемого пласта, заставив Дамиана замереть со скалкой в воздухе.

— Остановитесь, — выдохнула я. Голос дрожал, но не от слез, а от бешенства.

Дамиан медленно поднял на меня глаза. В его взгляде мелькнуло искреннее недоумение:

— Лилия, вы теряете темп. Я просто оптимизирую процесс...

— Не смейте мной командовать! — оборвала я, глядя ему прямо в переносицу. — Я не ваш подмастерье из Западного филиала. Я не наемный рабочий на вашей фабрике и не строчка в вашем производственном отчете. Это мое тесто. Мои яблоки. И мой конкурс.

— Ваше тесто будет испорчено через пятнадцать минут, если вы уроните на него лоб! — в его голосе тоже прорезался металл. — Вы едва на ногах стоите!

— И это мое право — стоять так, как я считаю нужным! — я вырвала скалку из его пальцев. Он отпустил ее не сразу, секунду мы буквально перетягивали гладкое дерево, тяжело дыша друг другу в лицо. — Если вы хотите превратить мою работу в конвейер — я прямо сейчас соберу тележку и уйду. Буду печь на сковородках, жечь пироги на углях, но я не позволю вам вставать надо мной надсмотрщиком!

В кухне повисла звенящая тишина.

Было слышно только ровное гудение огня в подовой печи и наше прерывистое дыхание. Дамиан стоял неподвижно, скрестив руки на груди. Желваки на его челюсти ожесточенно ходили ходуном. Я видела, как в нем борется привычка хозяина положения, привыкшего решать проблемы одним щелчком пальцев, с чем-то новым, чему у него еще не было названия.

— Я не надсмотрщик, — глухо произнес он. — Я просто хотел помочь.

— Помощь — это не захват власти, Дамиан, — сказала я уже тише, но каждое слово падало весомо, как медная монета на прилавок. — Помощь — это когда человека спрашивают, в чем он нуждается. А не вырывают инструмент из рук со словами: «Отойди, я сделаю лучше».

Он замолчал. Внимательно, долго смотрел на меня — на мои растрепанные волосы, на побелевшие от сжатия пальцы, на сердито вздымающуюся грудь.

И медленно опустил руки по швам.

— Хорошо, — произнес он, и в его интонации впервые не было ни капли превосходства. — Я виноват. Привычка управлять сменой.

Он сделал полшага назад, увеличивая дистанцию, выдохнул и спросил:

— Мастер Лилия. Могу ли я чем-то помочь вам в вашей работе?

Я моргнула. Рабочий запал внутри чуть угас, оставив после себя сосущую пустоту усталости. Гордость требовала сказать: «Ничем, справлюсь сама». Но здравый смысл — и ноющая поясница — напомнили, что впереди еще семьдесят порций теста, а часы на стене неумолимо отсчитывали время.

Принять помощь было трудно. Казалось, стоит согласиться — и я отдам кусочек своей независимости. Но Дамиан стоял и ждал. Он не усмехался, не давил. Он просто ждал моего решения.

— Да, — выдавила я, сглатывая ком в горле. — Можете.

— Что нужно сделать?

— Мне нужно перетащить вон тот мешок сахара со склада и наколоть лед для охлаждения нижней рубашки стола. У меня не хватает сил разбить глыбу. И... если вас не затруднит, следите за клапаном пара на левой печи, пока я раскатываю вторую партию. Я боюсь пропустить момент, когда температура поднимется выше ста девяноста.

Дамиан коротко кивнул:

— Лед наколю. Мешок принесу. За клапаном прослежу.

Он развернулся и ушел в ледник.

Когда он вернулся с тяжелым чугунным пестиком и колотым льдом, работа потекла совсем иначе. Он не лез к моему тесту. Не давал советов под руку. Он просто делал тяжелую, черную работу, освобождая мне руки: таскал противни, вытирал ледяную воду со стока, точно по секундомеру сбрасывал избыток пара в топке.

И я вдруг поняла, насколько легче дышать, когда ты не пытаешься в одиночку удержать на плечах весь мир.

Около двух часов ночи, когда последняя партия заготовок легла на противни и отправилась в расстоечный шкаф, я с облегчением прислонилась бедром к стальному столу и потянулась, зажмурившись от хруста в позвоночнике.

Дамиан, стоявший у соседнего стола с чистым полотенцем в руках, вдруг замер и посмотрел на меня.

— Что? — насторожилась я, ощупывая воротник. — Тесто расползлось?

— Нет, — в его глазах промелькнула озорная, теплая искра, которую я видела у него всего однажды. — У вас мука.

— Где?

Я провела ладонью по лбу, потом по подбородку.

— Теперь везде, — хмыкнул он.

Он сделал шаг ко мне, поднял руку — и вдруг остановился на расстоянии ладони. Замер, глядя на меня с вопросительным прищуром:

— Можно?

Это было так неожиданно и так... правильно после нашего спора, что я невольно улыбнулась:

— Разрешаю.

Дамиан осторожно, кончиком сухого льняного полотенца, провел по моей скуле, смахивая белую полосу. Его пальцы едва коснулись моей кожи — всего на долю секунды, но от этого мимолетного тепла по шее пробежали мурашки. Он убрал полотенце, но не отошел сразу. На мгновение наши взгляды встретились — близко, на расстоянии вдоха. В его серых глазах не было снисхождения столичного мэтра. В них было уважение. И еще что-то глубокое, тревожное, от чего сердце пропустило глухой удар.

— Спасибо, — тихо сказала я, первой нарушая молчание.

— Не за что, — он отступил, аккуратно складывая полотенце. — Пока тесто подходит, у нас есть сорок минут. Вы сегодня ели?

Я вспомнила свой день: полкружки холодного чая утром и черствая горбушка на бегу между заказами.

— Кажется, нет.

— Я так и думал.

Дамиан подошел к небольшому навесному шкафчику в углу лаборатории, достал глиняный кувшин, круг плотного козьего сыра и буханку темного ржаного хлеба с тмином. Никаких изысканных кондитерских муссов с золотом. Простая, грубая еда, от вида которой у меня мгновенно свело желудок.

Он нарезал сыр крупными ломтями, налил в две глиняные кружки густой взвар из сушеных груш и шиповника и кивнул на край стола:

— Садитесь, Лилия. Это не благотворительность сети Крествудов. Это техника безопасности. Голодный кондитер начинает сыпать лишний сахар.

Я не стала спорить. Забралась на высокий табурет, взяла ломоть хлеба с сыром и сделала первый укус.

Боги, как это было вкусно. Острый, солоноватый сыр, терпкий тмин и горячий, кисловатый взвар. Я ела, чувствуя, как тепло медленно растекается по уставшему телу, отпуская напряжение в плечах.

Дамиан сел напротив, отломил себе кусок хлеба, но ел неторопливо. Снял китель, оставшись в одной рубашке с расстегнутым воротом, и в этом полумраке, среди блестящих кастрюль и остывающих печей, он выглядел совсем не как грозный глава торговой империи. Просто усталый мужчина, знающий цену куску хлеба.

— Вы всегда так командуете? — спросила я, сделав глоток из кружки. — Сразу берете за горло?

Дамиан усмехнулся в бороду — сухо, с легкой самоиронией:

— Освальд считает, что я слишком мягок. Он требует увольнять каждого третьего за любую задержку партии. Когда мне было двадцать, я пытался доказать семье, что могу быть жестче деда. На второй неделе руководства цехом я лично переставил график выпечки на центральном складе, никого не спросив. Решил оптимизировать подачу угля.

— И что случилось?

— Сорок пудов заварного теста осело прямо в печах, — спокойно ответил он, и в уголках его глаз собрались лукавые морщинки. — Все три столичные кондитерские остались без эклеров к утреннему кофе. Дядя орал так, что в ратуше дрожали стекла, а старый главный мастер — тот самый, у которого я отобрал лопатку, — молча принес мне ведро помоев и заставил мыть полы во всем цеху.

Я не сдержалась и приснула, представив безупречного Дамиана Крествуда с ведром помоев и половой тряпкой:

— И вы мыли?

— До семи утра, — совершенно серьезно кивнул он, но глаза его смеялись. — И это был лучший урок в моей жизни. Правда, как видите, иногда случаются рецидивы.

Мы сидели в тишине, пили взвар и смотрели, как сквозь высокое слуховое окно под потолком медленно пробивается синеватый рассветный свет. Мне было спокойно. Странно, необъяснимо спокойно рядом с человеком, который через несколько дней должен был стать моим главным соперником на ярмарочной площади.

В половине четвертого таймер тихо звякнул.

Мы дружно поднялись. Я проверила заготовки — слоеное тесто подошло идеально, ровными, пышными подушечками. Мы быстро переложили их на подносы и убрали в запасной ледник Дамиана, где они должны были ждать субботнего утра.

Без двадцати четыре я уже стояла в дверях, накинув пальто и пряча озябшие пальцы в карманы.

Дамиан держал руку на кованом засове. Он посмотрел на меня сверху вниз — внимательно, строго, но без прежней холодной непроницаемости.

— Завтра в одиннадцать, — сказал он. И прежде чем повернуть засов, сделал едва заметную паузу, словно взвешивая каждое слово: — Лилия. Завтра... вам понадобится моя помощь?

Я посмотрела на его лицо, освещенное бледным светом газового рожка. Вспомнила наколотый лед, тяжелый мешок, тихий смех над ведром помоев и его пальцы, убирающие муку с моей щеки.

Упрямство больше не жгло горло.

— Да, — ответила я просто и честно. — Понадобится. Если вы согласитесь разгрузить вторую партию муки.

Дамиан чуть заметно улыбнулся:

— Соглашусь. До завтра, мастер Лилия.

Засов щелкнул. Я вышла на пустынную улицу, вдохнула холодный утренний воздух и поймала себя на том, что улыбаюсь. До рынка оставалось три дня, но страх почему-то отступил. На его месте осталась только чистая, ясная готовность к бою.

Глава 7

Лилия

Субботный базар на площади Старых весов начался с колокольного звона ратуши и запаха сырого речного тумана, который безуспешно пытались разогнать десятки жаровен.

Гильдия выделила каждому из десяти участников по деревянному прилавку с полотняным навесом. Места распределили по жребию, и мне достался угол у каменной арки мясных рядов — не самый проходной, зато укрытый от резкого ветра с набережной. Дамиан стоял в центре, прямо напротив фонтана. Над его прилавком уже развевался строгий синий вымпел сети Крествудов, а за спиной выстроились три помощника в одинаковых белых фартуках, быстро расставлявших по полкам застекленные витрины.

Мне помогать было некому. Отец остался в «Рассветной» — на рассвете мы вместе вытащили из отремонтированной пекарни Ганса последние противни, и отец выглядел таким счастливым и измотанным, что я силой заставила его лечь.

Мои сто порций лежали в четырех больших плетеных коробах, выстеленных вошеной бумагой.

Я решила не мудрить с подачей. Это были те самые яблочные слойки — конверты из рубленого слоеного теста, начиненные антоновскими яблоками с кардамоном и уваренным сливовым сусликом, которое мы нашли на кухне Дамиана. На нижнем ярусе прилавка я установила медную жаровню с тлеющими углями: пирожки должны были оставаться теплыми, иначе слои масла теряли свою воздушную ломкость.

Условия Кларк зачитал перед открытием ворот: каждый покупатель получал вместе с покупкой цветную деревянную фишку. Если десерт нравился — фишку опускали в опечатанную жестяную кружку на краю стола. Кто распродает сотню быстрее всех и наберет меньше всего пустых отказов, тот проходит в следующий круг.

— Открыть ряды! — зычно крикнул Кларк в медный рупор.

Ворота заскрипели, и на брусчатку хлынула толпа.

Первый час я не помнила себя. Горожане, привлеченные слухами о дерзкой пекарне из Нижнего квартала, повалили ко мне густой волной. Мелкие чиновники, торговки зеленью, мастеровые с кожевенных дворов — все протягивали медяки и требовали:

— Ту самую, с теплом! Хозяйка, давай две!

Я заворачивала пирожки на весу, одной рукой принимая монеты, а другой на полсекунды касаясь каждого теплого свертка.

Мне хотелось дать им максимум. Доказать, что отборочный тур не был случайностью. Я вкладывала в каждый конверт искру своего дара — мягкое, обволакивающее спокойствие, ощущение горячего очага и тихого вечера после долгой дороги. Люди откусывали прямо у прилавка, замирали, с блаженными улыбками выдыхали пар на холодном воздухе и с глухим стуком бросали фишки в мою кружку.

— Вот это да... Словно у бабушки в деревне очутился!

— Лилия, дай еще один в дорогу, сыну отнесу!

Медяки сыпались в холщовый мешок, фишки падали на дно жестянки, коробка стремительно пустела. К полудню я продала больше пятидесяти порций. Гордость распирала грудь: казалось, еще час такой работы — и я закончу первой, оставив позади и гильдейских мастеров, и самого Дамиана Крествуда с его идеальными витринами.

А потом все оборвалось.

Это произошло на пятьдесят седьмой слойке. Я протянула сверток пожилой даме в лисьей горжетке, привычно коснулась пальцами вошеной бумаги, посылая тепло... и внутри словно лопнула тонкая нагретая струна.

В затылок ударила тупая, сухая боль. А следом за ней во рту разлилась странная, пугающая пустота.

Кончик языка онемел, будто я обожгла его крутым кипятком. Я моргнула, тряхнула головой, пытаюсь сбросить наваждение. Дама взяла пирожок, бросила фишку и отошла.

Я украдкой отщипнула крошечный кусочек начинки от надломившейся в коробе слойки, положила на язык.

Ничего.

Сладкое? Кислое? Соленое?

Вкуса не было. Совсем. Я жевала что-то плотное, теплое, похожее на мокрый картон. Ни яблока, ни сахара, ни терпкого кардамона. Рецепторы словно выключились, оставив вместо живого чувства глухую, ватную тишину.

Холодный пот мгновенно прошиб спину под шерстяным платьем.

Откат.

Я наконец поняла цену собственной перегрузки: слишком много силы за два утренних часа — и тело забрало плату, отключив вкус. Я пыталась зачаровать каждую булку, будто мой дар был бесконечным колодцем, и теперь расплачивалась за это.

А перед прилавком стояла очередь в два десятка человек. И в коробах оставалось еще сорок три нераспроданных пирожка.

— Хозяйка, уснула, что ли? — крикнул плечистый возница в овчинном тулупе. — Давай поживее, пар изо рта идет, замерзли стоять!

Пальцы задрожали. Я посмотрела на противень над жаровней.

Если я попытаюсь зачаровать следующую партию в таком состоянии, я даже не пойму, что вложу в тесто. Сорвавшиеся чары могли дать тяжелую, неприятную ноту, а я уже не сумела бы понять, что именно ушло не так. Но продавать незачарованные слойки...

«Они пришли за чудом, — стучало в висках паническим молотом. — Без магии это просто яблоки и мука. Они развернутся. Они не бросят фишки. Я вылечу прямо здесь, на глазах у всего города».

Я подняла взгляд. Через площадь, сквозь людской водоворот, я увидела Дамиана.

Он стоял у своего стола. Вокруг него тоже толпился народ, но сам он не суетился. Он выкладывал свои сложные тарталетки с математической выверенностью, спокойно отвечая на вопросы покупателей. И в этот момент он повернул голову.

Словно почувствовал мой ступор.

Дамиан посмотрел прямо на меня через головы зевак. Его серые глаза сузились, отмечая мою побелевшую руку на краю прилавка, неестественно прямую спину и то, как я замерла над открытым коробом. Он все понял. Мгновенно. Без слов, без объяснений — как понимает опытный мастер, увидевший, что у соседа сорвался резец.

Он не двинулся с места. Не бросил свой прилавок, не побежал ко мне с криками о помощи, не попытался вмешаться в мою торговлю. Он просто смотрел — тяжело, строго и выжидающе.

«Решай сама, Лилия, — читалось в его взгляде. — Ты хозяйка своей лавки».

Я судорожно перевела дух. Закрала глаза на две секунды, сжала пальцы в кулаки, впиваясь ногтями в ладони, чтобы вернуть ясность мысли.

Хватит прятаться за чары.

Я пекла эти пироги пять лет до того, как научилась осознанно вкладывать в них тепло. Это тесто делали мои руки. Я выбивала масло на мраморе, я отбирала яблоки, я рассчитывала время выпечки до секунды на остывающем каменном поду. Если мои пироги хороши только благодаря магии — грош мне цена как мастеру.

Я выпрямилась, стряхнула с передника невидимую пылинку и посмотрела на возницу:

— Прошу прощения, сударь. Засмотрелась на угли.

Я взяла щипцы, подцепила горячую слойку, завернула в вошеную бумагу и протянула ему. Без магии. Ни крупички силы. Только хрустящее, сочащееся золотистым маслом тесто и пар с ароматом печеных фруктов.

— Попробуйте, — сказала я, глядя ему прямо в обветренное лицо. — Тесто слоили шесть раз на чистом сливочном масле. Яблоки из Верхнего сада, кислые, сладили суслом без лишней патоки.

Мужчина недоверчиво хмыкнул, откусил половину пирожка прямо сквозь бумагу.

Тесто оглушительно, вкусно захрустело под его зубами. Горячий сок брызнул на пальцы. Возница замер, прожевал, шумно втянул носом морозный воздух и крикнул:

— Ну и хруст... Зубы сломать боялся, а оно тает! И яблоко настоящее, с кислинкой, не эта городская приторная размазня.

Он полез в карман тулупа, достал медную фишку и с размаху опустил ее в мою банку:

— Держи голос, девка! Настоящая еда, сытная. Заверни еще парочку, до вечера на козлах сидеть!

Очередь зашевелилась.

Следующие сорок минут стали самыми тяжелыми за всю мою жизнь.

Я не могла попробовать ни крошки. Я ориентировалась только на глаза, на слух и на запах: слушала, как хрустит корочка под щипцами, смотрела на оттенок карамели на срезах, следила за жаром в углях. И я говорила с людьми.

Не заискивала, не навязывала. Я рассказывала конторщику, почему к этому пирогу лучше взять крепкий черный чай, а не кофе. Объясняла молодой матери, как разогреть слойку дома на сухой сковородке, чтобы тесто снова поднялось и задышало. Я отдавала им не магию — я отдавала внимание, ремесло и уважение к их медякам.

И люди оставались. Они пробовали, кивали, вытирали губы платками и бросали фишки в жестяную кружку.

Без магии. Без сонного уюта. Просто потому, что это было честно, вкусно и сделано на совесть.

— Последняя порция! — крикнула я, когда в коробе остался один-единственный, чуть примятый пирожок.

Его забрал худой гимназист в форменной шинели, выгребший из кармана последние медяки.

Когда он бросил фишку, банка была заполнена до самых краев. Все сто порций ушли за три часа.

Я опустилась на деревянный табурет за прилавком. Ноги подкашивались, в пояснице пульсировала тупая боль, а во рту все еще стоял привкус сухого мела. Я положила ладони на пустую столешницу и опустила на них голову, не в силах даже развязать тесемки фартука.

Площадь вокруг продолжала шуметь, но звуки долетали словно сквозь слой ваты.

Раздался тяжелый, медный удар колокола.

— Время приема фишек окончено! — возвестил голос Кларка. — Участникам оставаться у своих столов для подсчета голосов!

Я не шевелилась. Закрывает глаза, чувствуя, как по виску стекает холодная капля пота. Вкус не возвращался. Мысль о том, что я могла испортить себе рецепторы навсегда, обожгла запоздалым страхом, но сил паниковать уже не осталось.

Шорох шагов по мокрой брусчатке заставил меня с трудом поднять голову.

Перед моим прилавком стоял Дамиан.

Его стол напротив был уже прибран — витрины упакованы, помощники грузили короба на телегу. Сам он стоял без фартука, в застегнутом шерстяном пальто. В руке он держал тяжелую глиняную кружку, от которой поднимался легкий пар, и чистое льняное полотенце.

Он не стал обходить прилавок. Не стал нарушать границу. Просто поставил кружку на дерево перед моими руками и положил рядом полотенце.

— Чистая родниковая вода со щепоткой морской соли, — сказал он спокойно, не повышая голоса. — Полощите рот, не глотайте. Это снимет отек с сосочков.

Я посмотрела на кружку, потом на него. Горло перехватило.

— Вы видели?

— Я видел, как вы побледнели на пятидесятой минуте, — ответил Дамиан. — И как перестали касаться противней ладонями.

— Могли подойти, — тихо, с горечью проговорила я. — Сказать судьям, что у меня перегрузка. Снять конкурента законным порядком.

Дамиан чуть заметно нахмурился, и в его взгляде мелькнуло раздражение:

— Лилия, вы иногда бываете удивительно глупы. Если бы я хотел вашей дисквалификации, я бы не провел с вами три ночи у печи. Пейте воду.

Я взяла кружку дрожащими пальцами. Сделала глоток, прополоскала онемевший рот, сплюнула в ведро под прилавком. Солоноватая прохлада обожгла слизистую, но сухость чуть отступила.

— Вкус не вернется? — вырвалось у меня тихое, самое страшное.

— Вернется через шесть-восемь часов, — невозмутимо отозвался он. — После горячего бульона и глубокого сна. Это обычный сенсорный шок. Вы пытались накормить своей душой полсотни человек за два часа. Магия — не бесконечный мешок с сахаром, Лилия. Ее нельзя сыпать горстями.

— Но они... они все равно купили, — я посмотрела на свою полную банку с фишками. — Вторая половина партии была пустой. Обычное тесто. Без тепла.

— Она не была пустой, — Дамиан оперся ладонью о край моего прилавка и посмотрел мне прямо в глаза. — Она была сделана руками мастера. Вы наконец-то перестали прятать свое ремесло за красивую сказку, Лилия. Ваше слоеное тесто сегодня было лучшим на этой площади. Лучше моего. Потому что в моих пирожных люди искали форму, а в ваших нашли еду.

Я смотрела на него, чувствуя, как внутри тает ледяной ком страха, державший меня последние два часа. Он не утешал. Дамиан Крествуд вообще не умел говорить ласковых слов. Он констатировал факт — жестко, прямо, профессионально.

И эта скупая правда стоила дороже сотни восторженных комплиментов.

— Помочь донести коробка? — спросил он, бросив взгляд на мои пустые плетенки.

Я вспомнила наше правило. «Сначала спросить — потом помогать».

— Нет, — я слабо улыбнулась уголком рта. — Пустые коробка легкие. Я справлюсь сама. Но... если вас не затруднит, подождите меня у выхода с площади. Мне нужно услышать результаты Кларка, а ноги слушаются плохо.

— Подожду, — коротко кивнул он и отошел на шаг, давая мне пространство.

Через пятнадцать минут судейская комиссия закончила подсчет.

Себастьян Кларк поднялся на деревянную трибуну у фонтана. Ветер трепал полы его темно-коричневого сюртука, в руках белел протокол с красными печатями.

— Внимание участникам и жителям Люмерии! — объявил распорядитель, и площадь мгновенно притихла. — Из десяти претендентов по итогам ярмарочных продаж и отзывов горожан борьбу продолжают шесть мастеров. Называю прошедших в полуфинал.

Сердце пропустило удар, несмотря на всю мою усталость.

— Номер один — Дамиан Крествуд, гильдия Крествудов. Сто порций продано за два часа пятнадцать минут, девяносто восемь положительных голосов.

Толпа зааплодировала. Дамиан даже бровью не повел.

Кларк назвал еще троих: мастера гильдии шоколадников, кондитера из Верхнего квартала и пожилого булочника с Мельничной улицы.

Оставалось два места.

— Номер двадцать четыре, — голос Кларка разнесся над затихшей площадью. — Лилия Рассветная, кондитерская «Рассветная». Сто порций продано за два часа сорок минут. Девяносто шесть положительных голосов.

Возглас радости утонул в гуле толпы. Ко мне обернулись торговцы из соседних рядов, кто-то одобрительно хлопнул ладонью по навесу моего прилавка.

Девяносто шесть из ста. Почти половина этих голосов была отдана за пирожки, в которых не было ни капли зачарования.

Я опустила глаза на свои руки — испачканные мукой, пахнущие маслом и яблоками. Я сделала это сама. Не мой дар. Мои руки.

— Полуфинал состоится ровно через восемь дней в Королевском городском саду, — объявил Кларк, сворачивая протокол. — Вход для публики свободный. Тема полуфинала — «Вкус дома». Каждый мастер готовит одно авторское изделие, раскрывающее суть его семейного очага. До встречи через восемь дней, господа.

Толпа начала медленно расходиться.

Я медленно сняла фартук, аккуратно сложила его поверх пустых коробов. Язык все еще был деревянным, но в теле появилась удивительная, глубокая легкость.

«Вкус дома».

Я повернула голову. Дамиан стоял у чугунной арки ворот, засунув руки в карманы пальто, терпеливо пережидая людской поток.

Он ждал меня. Не как богатый покровитель, готовый бросить подачку, а как коллега, уважающий чужую усталость.

Я взяла корзину с весами и зашагала к выходу, зная, что впереди еще восемь дней. И что побеждать можно не только магией.

Глава 8

Дамиан

В воскресенье утром главный цех на Королевском бульваре работал вполсилы, но тишины здесь не бывало никогда. Остывающие подовые печи тихо потрескивали камнем, двое дежурных подмастерьев на дальнем конце стола перебирали мешки с тунисским миндалем, отсеивая горькие ядра, а из вентиляционной шахты тянуло сырым туманом с набережной и запахом жженого сахара из соседней кофейни.

Я стоял у конторки, проверяя расходные ведомости за субботу.

Ярмарочный этап обошелся сети в тридцать золотых — чистая стоимость ингредиентов, доставка дубовых витрин и оплата работы троих кондитеров. Взамен мы получили первое место в таблице, девяносто восемь деревянных жетонов и короткую записку в утреннем выпуске «Столичного вестника». Записка хвалила «непревзойденную строгость формы и благородный вкус дома Крествудов».

Ни слова о живом тесте. Ни слова о том, что люди подходили к нашему прилавку, как подходят к ювелирной лавке — с вежливым любопытством, но без блеска в глазах.

Рядом на конторке лежал тот же номер газеты, раскрытый на третьей полосе. Там записка была длиннее. Хроникер городской жизни с неподдельным восторгом описывал давку у мясной арки, хруст слоеного теста и очередь, которая стояла бы до вечера, если бы у кондитерской «Рассветная» не кончились пироги. Девяносто шесть голосов. Разрыв в два жетона.

Деревянные ступени лестницы скрипнули под тяжелой, размеренной поступью.

Дядя Освальд спустился в цех без шляпы, в расстегнутом шерстяном сюртуке цвета воронья крыла. В руках он держал тонкую кожаную папку с золотым тиснением — рабочий портфель, с которым он обычно являлся в гильдейский суд или к нотариусу. Гладко выбритое лицо дяди лоснилось после сытного завтрака, а в маленьких темных глазах горел тот самый деловой огонек, который появлялся у него всякий раз, когда на примете оказывался выгодный залоговый аукцион.

— Доброе утро, Дамиан, — он подошел к конторке, оперся на полированное дерево пухлой ладонью с печаткой и бросил взгляд на газету. — Вижу, ты уже ознакомился с прессой.

— Ознакомился, — я перевернул страницу ведомости. — Списание по миндалю уложилось в три процента. Выручка от ярмарочных продаж сдана старшему кассиру.

— К черту миндаль, — дядя нетерпеливо махнул рукой. — Ты видел, что творится в Нижнем квартале? Я только что оттуда. Проезжал в экипаже мимо Торговой улицы. Половина десятого утра, воскресенье. У дверей этой развалюхи стоит хвост в сорок человек. Люди ждут, пока девчонка вытащит из печи первый противень. Местный булочник закрыл лавку на замок — к нему никто не заходит, все стоят к Рассветным.

— Мастер Ганс хорошо перебрал свод, — заметил я ровным тоном. — Тяга чистая, печь прогревается равномерно. Было бы странно, если бы она не пекла.

Освальд с легким раздражением прищурился, глядя в мое лицо:

— Ты говоришь об этом так, будто лично проверял ее колосники.

— Я видел официальное уведомление гильдии, Освальд. Как и ты. Рассветная арендовала нашу тестовую кухню на три ночи, пока шла сушка раствора. Кларк поставил гербовый штамп. Закон соблюден.

— Да, закон, — дядя усмехнулся одними губами и раскрыл свою кожаную папку. — Ты всегда был щепетил к параграфам, племянник. Иногда даже слишком. Но пока ты считаешь граммы и печешься о чести гильдейского мундира, реальный мир движется вперед. Взгляни сюда.

Он извлек из папки гербовый лист с печатью нотариальной палаты и пододвинул его ко мне.

Я не стал брать бумагу в руки, но строк сверху было достаточно. Выписка по долговым обязательствам на имя Джеймса Рассветного. Владелец векселей — домовладелец Вальдек.

— Откуда это у тебя? — спросил я, медленно поднимая глаза на дядю.

— От поверенного Вальдека, разумеется, — Освальд достал из кармана шелковый платок, промокнул губы и аккуратно спрятал его обратно. — Старик прибежал ко мне сегодня в восемь утра. Он напуган, Дамиан. Вчера девчонка продала на площади сотню пирогов. Вальдек боится, что она действительно наберет заказов, встанет на ноги и начнет диктовать ему свои условия при перезаключении договора. Сейчас у нее задержка по аренде за три месяца. Сумма приличная для одиночной лавки, но для нас — сущие копейки. Дневной оборот двух наших кондитерских на бульваре.

— И что предлагает Вальдек?

— Вальдек предлагает уступить нам право требования долга с дисконтом в десять процентов. Прямо сейчас. Не дожидаясь окончания сорока дней.

В цеху стало очень тихо. Даже подмастерья у дальнего стола замерли, почувствовав, как сгустился воздух у конторки.

Я посмотрел на гербовую бумагу. Черные чернила, сухие параграфы, подпись городского стряпчего. Всего один лист, который мог перечеркнуть пять лет чужого труда, ночные смены, ожоги на пальцах и ту самую яростную, упрямую гордость, с которой Лилия отпихивала меня от разделочного стола.

Слишком просто. Настолько просто, что к горлу подкатила глухая, острая неприязнь.

— И что ты собираешься делать с этим правом требования? — спросил я очень тихо.

Освальд снисходительно улыбнулся, как улыбаются неразумному ребенку, не понимающему элементарной арифметики:

— То, что должен был сделать ты еще неделю назад, если бы не твои внезапные приступы благородства. Мы не станем выбрасывать старика Рассветного на улицу, Дамиан. Я не чудовище. Я коммерсант. Мы выкупаем долг у Вальдека. Затем приходим к Лилии с готовым, красивым решением.

Он оперся обоими кулаками о конторку, подавшись ко мне:

— Мы гасим ее просрочку в полном объеме. Продлеваем договор аренды на помещение еще на пять лет — но уже на имя сети Крествудов. Саму лавку мы переоборудуем под наш новый формат: вывеску оставим прежней, добавим лишь маленькую строку внизу — «При поддержке торгового дома Крествуд». Девчонка остается старшим мастером и лицом этой точки. Она получает стабильное жалованье, процент от выручки и сырье с наших складов по оптовым ценам. Никаких ночных кошмаров с треснувшими печками. Никакого страха перед кабальными ростовщиками.

— А ее рецепты? — перебил я.

— Ее рецепты переходят в исключительную собственность гильдии Крествудов, — совершенно спокойно, без малейшей запинки ответил дядя. — Включая метод зачарования теста. Наши технологи попытаются воспроизвести ее чары, введем линейку «Домашнее тепло» во все три наши кондитерские. Представь этот масштаб, Дамиан! Через полгода имя «Рассветная» будет греметь по всей провинции, а прибыль покроет любые затраты. Это спасение для нее. Абсолютное, благотворительное спасение. Любой разумный человек на ее месте упал бы на колени и благодарил небо за такую щедрость.

Я слушал его и видел перед собой залитую предрассветным светом лабораторию.

Лилия сидит на высоком табурете, греет озябшие ладони о глиняную кружку с взваром и смеется над моей историей с ведром помоев. Ее волосы пахнут сушеными яблоками. На щеке — след муки. И в каждом ее движении сквозит то, чего Освальд при всех своих миллионах

и гроссбухах не поймет до конца жизни: невозможно спасти человека, отобрав у него право дышать самостоятельно.

«Помощь — это не захват власти, Дамиан. Помощь — это когда человека спрашивают, в чем он нуждается».

Ее слова звенели в моей памяти так отчетливо, будто она стояла сейчас за моей спиной у мешков с миндалем.

— Нет, Освальд, — сказал я, отодвигая нотариальную выписку кончиками пальцев.

Улыбка сползла с лица дяди. Глаза сузились в две холодные щели.

— Что значит «нет»?

— Это значит, что ты не станешь покупать этот долг.

— Дамиан, ты переходишь границы, — голос Освальда понизился до угрожающего шепота. — Я старший партнер семьи. Финансовые решения принимаю я.

— Принимай, — я выпрямился во весь рост, глядя на него сверху вниз. — Покупай дома, открывай филиалы, спекулируй колониальным сахаром. Но к Лилии Рассветной ты не подойдешь ни на шаг. И ни один поверенный сети не переступит порог ее кондитерской.

— Почему? — дядя буквально побагровел от сдерживаемой ярости. — Назови мне хоть одну деловую причину! Она наш конкурент! Она дышит нам в затылок на Королевском конкурсе! Разница в два голоса на ярмарке, Дамиан! Ты понимаешь, что если она обойдет тебя в полуфинале со своим «Вкусом дома», мы потеряем дворцовый контракт? Старейшины гильдии уже шепчутся, что сеть Крествудов выдохлась и не способна удивить публику ничем, кроме тяжелого шоколада! Я предлагаю тебе нейтрализовать угрозу и забрать ее силу в наш оборот, а ты встаешь на дыбы, как мальчишка!

— Потому что это подлость, Освальд, — отрезал я, не повышая голоса, но вкладывая в каждое слово весь вес своего положения. — И потому что конкурс оценивает ремесло, а не толщину кошелька твоих стряпчих. Если мы купим ее долг за спиной и поставим перед фактом выселения за неделю до полуфинала — гильдия узнает об этом в тот же день. Себастьян Кларк не простит нам использования административного и долгового давления на прямого соперника. Нас снимут с соревнований с несмыслаемым позором.

Освальд нервно дернул щекой:

— Кларк не посмеет пойти против нашей семьи...

— Посмеет. Двор ищет нового поставщика не потому, что им не хватает пирожных. Им нужна безупречная репутация. Скандал вокруг удушения маленькой семейной лавки похоронит наши шансы при дворе на десять лет вперед.

Дядя молчал. Он тяжело, с присвистом дышал, сжимая в кармане шелковый платок. Я бил по его самому уязвимому месту — по расчету прибыли и рисков. Аргументы чести его не трогали, но страх потерять дворцовый контракт отрезвлял мгновенно.

— Ты защищаешь ее, — наконец произнес он, и в его голосе прозвучало нечто куда более опасное, чем злость — подозрение. — Ты провел с ней три ночи на этой кухне. Ты лично провожал ее до выхода с площади после подсчета голосов. Весь совет директоров уже в курсе, Дамиан. Ты забыл, кто ты такой? Ты наследник Крествудов. А она — нищая девчонка из трущоб, чье дело пойдет с молотка к концу месяца.

Внутри у меня шевельнулся опасный, холодный гнев, но я удержал лицо. В нашем ремесле, как и в семейных войнах, побеждает тот, чья рука не дрожит над огнем.

— Я помню, кто я, Освальд. И именно поэтому я запрещаю любые переговоры о ее долге через меня. Если ты так уверен, что твое предложение — это «благодетельство», дождись окончания конкурса. Пусть она выступит в полуфинале. Пусть дойдет до тридцать пятого дня своими силами. А потом иди к ней сам, положи контракт на ее прилавок и выслушай то, что она скажет тебе в лицо. Без выкручивания рук через нотариусов.

Освальд медленно убрал гербовую выписку обратно в папку, затянул шелковые тесемки. Его пальцы заметно подрагивали.

— Хорошо, племянник. Пусть будет по-твоему. Я не стану выкупать векселя Вальдека сегодня.

Он подошел ко мне вплотную, заглядывая снизу вверх с тяжелой, холодной усмешкой:

— Но помни наш договор, Дамиан. Твое имя на конкурсе — твоя личная ставка. Через семь дней полуфинал. Если ты проиграешь девчонке «Вкус дома»... если ты упустишь дворцовый заказ из-за своего внезапного рыцарства — ты вылетишь из этой лаборатории на следующий же день. Я лично подпишу приказ о назначении Мартена главой кухонь. Ты лишишься права определять рецептуру, выбирать сырье и увольнять подмастерьев. Ты станешь рядовым мастером на окладе, пока я буду перестраивать эту сеть так, как считаю нужным. Ты меня слышал?

— Я слышал тебя, дядя, — ответил я, не отводя взгляда.

Освальд развернулся и тяжелым шагом направился к выходу, хлопнув дубовой дверью так, что на верхних полках звякнули стеклянные банки с ванильными стручками.

Следующие четыре часа я провел на ногах, загоняя цех в режим жесткой предконкурсной подготовки.

Я заставил старшего технолога переделать три партии фундучной муки: фракция помола казалась мне недостаточно тонкой. Завернул поставку сицилийских лимонов из-за малейших пятен на цедре. Проверил давление пара во всех пяти магистральных печах, лично оштрафовал двух подмастерьев за небрежно завязанные фартуки и вывесил на доске объявлений новый график смен.

Люди работали молча, слаженно, с пугливой точностью. Никто не смел перечить. Я был тем самым Дамианом Крествудом, которого знала столица: собранным, беспощадным к браку, требующим невозможного.

Но стоило мне закрыться в своей тестовой лаборатории, как эта напускная броня осыпалась прахом.

Я подошел к левой подовой печи. Она стояла холодной. Каменные плиты больше не хранили запаха яблочного суслу. На стальном столе, где Лилия катала тесто, царил идеальный, мертвый порядок — ни крупинки муки, ни капли масла.

Я оперся ладонями о холодный металл и закрыл глаза.

Освальд был прав в одном: я мог решить этот вопрос в три секунды.

У меня на личном счете в городском банке лежала сумма, в пять раз превышавшая весь долг «Рассветной» вместе со штрафами Вальдека. Я мог пойти к старику-домовладельцу сам, выложить золото на стол, забрать закладные и положить их перед Лилией на чистую салфетку.

Избавить ее от страха. Снять эту чудовищную тяжесть с ее плеч. Позволить ей просто печь, не считая судорожно дни до полудня сорокового дня.

Это было бы так легко. Так правильно с точки зрения любого мужчины, у которого есть деньги и сила.

«И ты потеряешь ее в ту же секунду», — холодно напомнил мне внутренний голос.

Она не примет подачки. Она швырнет эти бумаги мне в лицо, закроет засов и больше никогда не посмотрит на меня так, как смотрела позавчера ночью, когда я смахнул полотенцем муку с ее щеки. Для нее это будет не спасением — это будет покупкой. Очередным доказательством того, что богатый столичный мэтр считает ее беспомощной куклой, которую можно вытащить из ямы за воротник.

Желание помочь было огромным, почти невыносимым. Но оно слишком легко, слишком незаметно переплеталось с желанием контролировать. Решить за нее. Сделать так, как удобно и безопасно мне.

Я сжал пальцы в кулаки, чувствуя, как холодная сталь стола холодит разгоряченную кожу.

Нет. Я обещал ей честную войну. И я не стану отбирать у нее право выиграть или проиграть на собственных условиях.

Дверь в лабораторию тихо приоткрылась. На пороге снова стоял Освальд. Он уже надел пальто и цилиндр, собираясь уезжать в загородное поместье. В полумраке цеха его грузная фигура казалась темным монолитом.

— Я дал распоряжение рекламному бюро, Дамиан, — негромко произнес он, глядя на меня через плечо. — К финалу конкурса на всех центральных улицах появятся афиши нашей новой серии. Без упоминания Рассветных. Мы готовим собственную презентацию для королевской четы. Если ты хочешь победить честно — готовься удивлять двор. Скидок на былые заслуги не будет.

Он взялся за дверную ручку, помедлил секунду и вдруг бросил назад, не оборачиваясь:

— Ответь мне на один вопрос, племянник. Только честно, как кондитер кондитеру. Если на тридцать пятый день тебе придется выбирать... спасти эту девчонку от долговой тюрьмы или спасти дело нашей семьи и свое имя. Что ты выберешь?

Вопрос повис под сводчатым потолком пустой кухни, тяжелый, как неразорвавшаяся бомба.

Я посмотрел на стальной стол, где еще вчера стояла корзина с кислыми яблоками из Верхнего сада. Затем — на начищенную медную посуду с родовым гербом Крествудов, блестящую на полках вдоль стены.

Я не ответил.

Освальд подождал несколько секунд в гулкой тишине, сухо хмыкнул, прикрыл за собой тяжелую дубовую дверь и спустился по лестнице к ожидавшему его экипажу.

Глава 9

Лилия

Главный магазин сети Крествудов на Королевском бульваре сиял стеклом, полированной медью и темным полированным деревом так, что у меня резало глаза.

Витрины ломились от безупречных десертов: здесь выстроились идеальные цилиндры муссовых пирожных с золотым тиснением, ряды миниатюрных тартелеток с отборной земляникой и застывшие башни из карамелизированных профитролей. Покупатели в дорогих суконных пальто и шляпах с перьями заходили сюда как в музей, разговаривая вполголоса и опасаясь задеть локтем витиеватые ручки дверей.

Я стояла у входа, прижимая к груди холщовую сумку с записной книжкой, и чувствовала себя оборванной сиротой на пороге королевского дворца. Мое серое пальто пахло сыростью Нижнего квартала и вчерашней топкой, а на манжетах серебрились вьевшиеся следы муки.

Но мне нужно было увидеть их кухню.

После того как предзаказы в «Рассветной» пошли в гору, а впереди замаячил полуфинал, я уперлась в собственный предел. Мои руки успевали выпекать сорок пирогов в день, но если я хотела открыть вторую точку и тягаться со столичным масштабом, мне требовалось понять главное: как удерживать единый вкус партии из трехсот штук, не превращая живой хлеб в бездушную штамповку. Закон гильдии позволял стажировку на базах участников полуфинала при условии открытой декларации. Я воспользовалась этим правом без удовольствия, но с холодным расчетом.

Дверь производственного крыла открылась тихо. В проеме показался молодой парень в чистейшем белом кителе с эмблемой сети — тот самый рыжий подмастерье Томас, которого я видела в день регистрации.

— Вы к кому, сударыня? — он окинул меня быстрым, профессионально-оценивающим взглядом, заметив и мою дешевую сумку, и знакомое по отбору лицо. — Лавка открыта с девяти, а производственный цех посторонним...

— Мастер Лилия Рассветная, участница полуфинала под номером двадцать четыре, — произнесла я четко, доставая из кармана копию гильдейского уведомления с печатью Кларка. — Уведомление о взаимном ознакомлении с регламентом крупных партий. Мастер Крествуд предупрежден о моем визите.

Томас пробежал глазами бумагу, в которой значилось официальное разрешение гильдии, кашкнул и посторонился, распахивая тяжелую дверь:

— Проходите. Шеф на нижней линии засыпки.

Стоило мне переступить порог, как на меня пахнуло сложным, мощным ароматом фабричного производства: дорогим бельгийским шоколадом, ванильным стручковым экстрактом, тонким шлейфом коньячной пропитки и гулким теплом пяти огромных печей.

В отличие от нашей тесной пекарни или ночной лаборатории, где мы работали вдвоем с Дамианом, здесь царил масштабный, сложенный хаос. Две дюжины кондитеров двигались вдоль длинных стальных столов. Никто не суетился, не кричал. Каждый знал свою операцию: один отмерял муку на точных рычажных весах, второй вытягивал карамель, третий занимался глазировкой.

Я прошла к краю зоны выпечки, стараясь никому не мешать под рукой, и прижалась спиной к гладкой кафельной стене.

У второго стола молоденькая подмастерье — девчушка с заплетенной в тугую косу русой косой — пыталась снять с противня тончайшие бисквитные коржи для рулетов. Руки у нее заметно дрожали. На третьем корже уголок надломился, превратившись в бесформенную

крошку. Девушка испуганно оглянулась по сторонам, сглотнула слезы и быстро смахнула брак в мусорную корзину под столом, надеясь, что никто не заметил.

Но Дамиан заметил.

Он шел от дальней печи с планшетом в руках, проверяя влажность в расстоечных шкафах. Остановился у стола мгновенно, словно затылком почувствовал сбой ритма.

— Эмма, — голос его прозвучал негромко, но над длинным цехом отчетливо услышали каждый звук. — Посмотри на температуру подового камня в печи номер три.

Девушка побелела как полотно, опустила голову и тихо пробормотала: — Простите, мастер Дамиан... Я... я передержала на полминуты, нижний жар пробил корж...

Я ждала привычной для крупных фабрик разности: окрика, штрафа, угрозы увольнения. Так поступил бы любой владелец сети, дорожащий копеечным сырьем.

Дамиан не повысил голоса. Он положил планшет на край стола, подошел к ней вплотную, взял чистую лопатку и молча показал движение кисти — мягкое, подхватывающее, без нажима на хрупкую кромку.

— Бисквит не прощает суеты, Эмма, — сказал он уже мягче, глядя ей прямо в глаза, а не на испорченный противень. — Ты торопишься, потому что на этой линии сдвоенный поток заказов. Перейди на соседний стол, возьми холодную плитку. Отдохни три минуты выпей воды. Следующую партию поведем вместе. Свободна.

Девушка с облегчением выдохнула, шмыгнула носом и быстро отошла к умывальникам. Никакого штрафа. Никакого публичного унижения.

Я смотрела на него со стороны, чувствуя, как привычный образ «холодного столичного монстра», выкачивающего соки из ремесленников, рассыпается на куски. Он знал своих людей по именам. Он видел их усталость до того, как она превращалась в брак.

В этот момент Дамиан повернул голову и встретился со мной взглядом поверх рядов сахарной пудры и мерных стаканов.

На секунду он замер. В его серых глазах мелькнуло искреннее удивление — он явно не ожидал увидеть меня среди блестящих витрин своего флагманского цеха. Но затем удивление сменилось привычной собранностью. Он передал лопатку старшему смены и направился прямо ко мне, обходя тележки с готовыми заготовками.

— Мастер Лилия, — произнес он, останавливаясь в шаге. На его кителе не было ни пятнышка, но темные круги под глазами выдавали бессонную ночь так же надежно, как и мои. — Гильдейское уведомление гласило, что вы придете завтра утром.

— Планы меняются, — ответила я, заставляя себя смотреть ему в глаза и не ежиться от любопытных взглядов десятка кондитеров, тут же обративших на нас внимание. — У меня появилось свободное время. Я пришла посмотреть, как вы справляетесь с масштабом без потери качества. Вы утверждали, что моя лавка — это локальный кустарный промысел. Что ж, покажите мне размах империи.

Дамиан чуть заметно усмехнулся. В этом выражении не было высокомерия — только сухой, профессиональный вызов.

— Размах требует дисциплины, Лилия. Здесь нельзя полагаться на вдохновение или случайное настроение угля в печи. Каждое движение выверено.

— Я заметила, — кивнула я, бросив взгляд на стол, где только что плакала Эмма. — Особенно с бисквитами.

Он не стал оправдываться. Вместо этого он окинул взглядом мою простую одежду, сумку и произвел мысленный расчет с той же безжалостной точностью, с какой отбирал муку.

— Раз уж вы здесь, мастер Рассветная, стоять у стены в качестве статиста вам будет скучно. У нас есть проблема на новой витринной линии. Сезонные профитроли с заварным кремом и фисташковой глазурью. Технологический отдел разработал рецепт три недели назад.

Глазурь ложится идеально ровно, крем держит форму. Но покупатели берут их ровно один раз. Повторных заказов ноль.

Я нахмурилась: — Фисташка и заварной крем? Звучит дорого.

— Они и есть дорогие, — подтвердил Дамиан. — Мы используем импортную пасту высшего сорта. Но вкус... он пустой. Слишком приторный, без характера. Мои технологи предлагают добавить больше миндального экстракта, но я чувствую, что дело не в дозировке. Хотите взглянуть на империю изнутри? Пройдемте к разделочному столу. Оформите официальный обмен опытом на практике.

Мы пробыли в цеху больше трех часов.

Это был странный, напряженный и удивительно продуктивный обмен. Я не раскрывала ему своих формул яблочного теста, а он не лез в мои тайны. Мы работали с его фисташковыми профитролями. Я перепробовала три варианта глазури, указала на то, что слишком плотный масляный затвор убивает естественный ореховый аромат, и предложила разбить приторность каплей лимонного сока и морской соли прямо в заварную массу.

Дамиан слушал меня так, как слушают равного. Он не морщился от моих резких формулировок, сам брал в руки венчик и тут же на месте проверял гипотезу, отсекая лишнее.

Вокруг нас кипела работа всей сети, но на этот час мы словно выпали из общего потока, замкнувшись в круге из медных мисок, пробы крема и общего профессионального азарта. Я видела, как уважение в глазах столичного мастера перестает быть вынужденным — оно становилось подлинным.

К пяти часам вечера цех начал опустевать. Подмастерья заканчивали смену, мыли инвентарь, счищали со стальных поверхностей остатки карамели и муки.

Последние помощники ушли в раздевалки, хлопнув дверью служебного выхода.

На огромной кухне стало тихо. Гудели лишь тяжелые вентиляционные короба под потолком да потрескивали остывающие камни гигантских подовых печей.

Мы стояли у моего рабочего стола. На доске лежала последняя, исправленная партия профитролей — с легкой кислинкой, сбалансированной солью и чистым, живым вкусом фисташки без химического удушливого привкуса.

Дамиан стянул с рук тонкие рабочие перчатки, бросил их на край стола и посмотрел на меня долгим, тяжелым взглядом.

— Вы были правы, Лилия, — тихо произнес он. — Лимон и соль вытянули орех. Партия удалась.

— Империя учится признавать ошибки? — с легкой иронией бросила я, убирая тетрадь в сумку.

— Империя учится слушать тех, кто печет ради людей, а не ради отчетов перед советом директоров.

Он помолчал пару секунд, опираясь ладонями о стальную столешницу, а затем произнес то, чего я совершенно не ожидала услышать в стенах этого стерильного цеха:

— Завтра в городе день памяти ушедших мастеров. По традиции гильдия готовит благотворительный обед для приюта в Старом квартале — тысячи порций простой выпечки для сирот и стариков. Обязательная повинность для крупных сетей.

Я насторожилась: — И к чему вы клоните? К тому, чтобы «Рассветная» выделила гуманитарную муку из своих скудных запасов?

Дамиан покачал головой. В его серых глазах мелькнула тень усталости и странная, сдержанная открытость:

— Поедем завтра в приют вместе? Отработаем эту партию вдвоем. Не для конкурса. Не на продажу.

Я замерла с застегнутым ремешком сумки в руке.

Никаких судей. Никаких камер гильдии. Никаких коммерческих отчетов для Освальда. Просто ночь, две пары рук, печь и тысяча порций простого хлеба для тех, кому он действительно нужен.

Предложение было безумным. Опасно близким к той самой черте, где стиралась грань между конкурентами и... чем-то гораздо большим, к чему я боялась даже прислушиваться.

Но в груди почему-то не было ни испуга, ни протеста. Только тихий, ровный отклик.

— Во сколько начинаем? — спросила я, не отводя глаз.

Глава 10

Лилия

Городской приют святой Анны в Старом квартале пах сырой известью, застиранным сукном и холодным капустным взваром. Это было угрюмое трехэтажное здание из серого булыжника с узкими окнами-бойницами и гулкими коридорами, где шаги отдавались многократным эхом.

Кухня в подвале оказалась огромной, промозглой и неудобной. Длинные дощатые столы с зазубринами от топоров, закопченный сводчатый потолок и старая сводчатая печь на четыре пода, в которой обычно варили пустую кашу в пузатых чугунных котлах.

Дамиан пришел за полчаса до меня.

Когда я спустилась по каменным ступеням, прижимая к груди узелок с фартуками, у входа уже стояли шесть дубовых ящиков с синей маркировкой сети Крествудов. Сам Дамиан стоял у разделочного стола, сверяясь со списком на плотном листе. Он успел снять пальто, оставшись в простом темном кителе, и методично распаковывал ящики.

Я подошла ближе и заглянула через его плечо.

Внутри лежали аккуратные бруски белого импортного шоколада, стеклянные банки с засахаренной вишней, жестянки с тончайшими миндальными лепестками и коробка с марципановой массой.

— Это что? — спросила я, забыв поздороваться.

Дамиан поднял голову, окинул меня спокойным взглядом и положил карандаш на край ящика: — Сырье. По регламенту гильдии на благотворительный день мастера готовят парадные десерты. Я рассчитал партию: миндальные бисквиты с белой шоколадной глазурью и марципановыми фигурками. Шестьдесят порций для воспитанников, еще двадцать для персонала и попечительского совета.

Я медленно перевела взгляд с коробок на шербатый каменный пол и железные миски, аккуратно расставленные у раздаточного окна.

— Вы с ума сошли, Дамиан.

Он слегка приподнял бровь, явно не ожидая такого захода: — Вы считаете, что сироты не заслуживают хороших ингредиентов?

— Я считаю, что вы снова пытаетесь купить праздник.

Дамиан выпрямился, и в его позе появилась знакомая жесткость: — Это не покупка. Это качественные продукты, на которые сеть выделила средства. Я не собираюсь кормить детей отходами мучного помола только потому, что они живут на казенный кошт.

— А они не просят отходов, — я положила свой узелок прямо поверх банки с вишней. — Но посмотрите вокруг. Вы принесли сюда марципан и белый шоколад. Зачем? Чтобы показать попечителям, как щедр дом Крествудов? Ребенок съест вашу сахарную фигурку за полторы секунды, даже не поняв, что это было. А завтра на завтрак ему снова нальют серую овсянку на воде. Ваш белый шоколад напомнит им только о том, чего у них никогда не будет за этими стенами.

Желваки на его челюсти напряглись. Он не привык, чтобы его благотворительность разбирали на составляющие с такой прямоотой.

— И что вы предлагаете? — спросил он тихо, с сухим холодом. — Напечь ржанных сухарей?

— Я предлагаю дать им то, что они смогут потрогать сами. Простое теплое сдобное тесто. Плетеные булочки с яблоками, медом, корицей и сушеной брусникой. И сделать так, чтобы они сами подошли к столу, выбрали начинку и сплели себе косичку или улитку. Еда должна быть праздником для них, а не вашей выставкой.

— Детей на кухню? — Дамиан посмотрел на меня так, словно я предложила пустить в цех бродячих кошек. — Лилия, это нарушение всех санитарных норм гильдии. Они обожгутся об угли, испачкаются, уронят заготовки на пол...

— Они живут в этом доме, Дамиан, — перебила я, глядя ему прямо в глаза. — Они моют здесь полы и чистят картошку с семи лет. Никто не обожжется, если мы будем стоять рядом. Вы умеете держать температуру печи лучше любого мастера в столице. Неужели вы боитесь кучки восьмилеток с мукой на носах?

Он молчал несколько долгих секунд. Взгляд его скользнул по моим решительно сжатым губам, затем — по дорогим коробкам с белым шоколадом.

— Белый шоколад можно растопить для поливки, — наконец произнес он, и в его голосе прозвучало неохотное, но честное отступление. — Миндаль я порублю и прокалю на сухом противне. Но основу замесим по вашей формуле.

— Дрожжевое на опаре со сливочным маслом, — кивнула я, пряча улыбку. — И много корицы.

— Руками катать придется в четыре раза дольше.

— Ничего, — я трянула фартуком. — Руки не отвалятся.

Через час подвальная кухня преобразилась до неузнаваемости.

Когда экономка приюта — сухопарая женщина в сером чепце — с опаской завела внутрь первую группу старших девочек и мальчишек, на столах уже лежали пышные, дышащие шары теплого дрожжевого теста. Воздух был напоен запахом свежего хлеба, топленого масла и ванили.

Дети жались к дверям, пугливо поглядывая на высокого, строгого Дамиана в белоснежном фартуке. Для них господ из Верхнего города обычно означали проверку белья или нравоучительные речи.

— Подходите, — я похлопала ладонью по краю деревянного стола, засыпанного мукой. — Кто хочет сам слепить себе пирог?

Первым шагнул вихрастый пацан лет девяти с порванным рукавом фланелевой рубахи. Он с опаской покосился на Крествуда, ткнул пальцем в колобок теста и пробормотал: — А можно зверя?

— Какого зверя? — серьезно уточнил Дамиан, подходя ближе.

— Ну... волка.

Я ждала, что Дамиан прочтет лекцию о традиционных формах столичной выпечки. Вместо этого он взял широкий нож с круглой кромкой, отсек кусок теста, раскатал его ладонью в ровный валик и сделал три быстрых, точных надреза: — У волка морда уже. Сюда положим две сушеные черники вместо глаз. Вот так. Держи. Хвост закрути сам, иначе при выпечке оторвется.

Мальчишка вытаращил глаза, бережно перехватил «волка» липкими пальцами и бросился показывать товарищам. Лед треснул.

Следующие два часа превратились в шумный, жаркий, мучной водоворот.

Дети облепили столы. Они раскатывали лепешки, крутили косы, щедро сыпали рубленый миндаль и ложками выкладывали на середину густое яблочное повидло. Я успевала только следить за начинкой и слегка касаться пальцами каждого готового противня перед посадкой в печь.

Никакой сложной магии. Никаких густых чар, которые забивали бы вкус. Я отдавала тесту ровно столько тепла, сколько нужно, чтобы ребенок, откусив горячий бок сдобы, почувствовал: его видят. Он здесь не лишний. Он дома.

Дамиан стоял у дальней печи. Его идеально чистый китель уже через полчаса покрылся белыми разводами, на правом предплечье темнел след от прихватки, но на лице не было и следа раздражения. Он работал как слаженный механизм: принимал противни, проверял подъем,

отсекал жар заслонками и подхватывал на лету формы, которые дети норовили поставить криво.

Когда семилетняя девчушка с косичками уронила свой кривой крендель прямо на край раскаленного пода, Дамиан перехватил его голыми пальцами за долю секунды до того, как сахар пригорел к камню. Он даже не поморщился от ожога, аккуратно вернул крендель на противень и негромко сказал: — Сахар не любит суеты. Подожди, пока корочка схватится.

Девочка посмотрела на его обожженный палец, шмыгнула носом и протянула ему щепотку корицы: — Нате. Посыпьте. Она вкусно пахнет.

На секунду он растерялся. Потом медленно принял щепотку, опустил ее на тесто и коротко, едва заметно кивнул: — Спасибо. Так будет лучше.

Я поймала этот момент от раздаточного стола, и внутри что-то дрогнуло. В нем не было позы. Ни капли снисходительности благодетеля, раздающего милостыню. Он относился к этим детям так же, как к своим подмастерьям в цеху — с уважением к их неуклюжему, первому труду.

К четырем часам дня праздник выплеснулся в трапезную.

Там стоял оглушительный гомон. Дети жевали еще горячие, лоснящиеся растопленным белым шоколадом плетенки, хвастались обожженными «волками» и запивали все это сладким яблочным взваром. Экономка смахнула слезу уголком платка, попечители благодарили гильдию, а мы с Дамианом молча отступили обратно в пустой подвал.

Дверь закрылась, отрезая шум.

На кухне воцарилась гулкая, бархатная тишина, нарушаемая лишь потрескиванием остывающей печной кладки.

Повсюду белела мука. Столы были усыпаны крошками теста, на полу темнели капли пролитой глазури, а в медном тазу громоздилась гора перепачканных мисок и венчиков.

Мы оба валились с ног. Плечи ныли, в пальцах от долгой лепки стояла тупая ломота.

— Сто двадцать штук, — произнес Дамиан, прислоняясь бедром к дубовому краю стола. Голос его звучал глухо, с хрипотцой от печного жара.

— И ни одного испорченного, — я стащила свой перепачканный фартук, бросила его на табурет и провела тыльной стороной ладони по взмокшему лбу. — Даже волк с черничными глазами пропекся.

Дамиан негромко, устало хмыкнул. Он снял китель, оставшись в тонкой белой рубашке с закатанными рукавами. Ворот был расстегнут, обнажая сильную шею.

— Вы были правы насчет марципана, — сказал он, глядя в пол. — Он был бы здесь чужим.

— Редкое признание, мастер Крествуд, — я подошла к рукомойнику, зачерпнула в ладони ледяной воды и плеснула в лицо, смывая липкую усталость. — Мне записать это в протокол?

— Не стоит, — он подошел следом, взял сухое льняное полотенце и протянул мне.

Я повернулась, собираясь взять полотенце, но Дамиан не отпустил край.

Расстояние между нами сократилось до полушага.

В полумраке подвала, освещенном только красным тлением углей в печной топке, он казался огромным и очень близким. От него пахло печеным хлебом, корицей и сухим, чистым жаром. Не было судей. Не было жетонов с номерами, наглого Вальдека с его сорока днями и дяди Освальда с нотариальными выписками.

Были только мы в этой пустой, пахнущей хлебом тишине.

Дамиан поднял свободную руку. Медленно, давая мне время отстраниться, коснулся кончиками пальцев моей щеки у самого виска, убирая прилипшую темную прядь. Пальцы у него были горячими, сухими, чуть шершавыми от работы.

Мое сердце сбилось с ритма, пропустив тяжелый, гулкий удар.

Я не отстранилась. Воздух между нами словно нагрелся от печи. Я видела темные крапинки в его серых глазах, видела крошечный след от ожога на переносице, чувствовала его ровное, глубокое дыхание. Он не давил. Он не делал резких движений. Он просто смотрел на меня так, словно во всем этом огромном, холодном каменном городе не существовало ничего важнее усталой булочницы с Торговой улицы.

Дамиан подался вперед.

Его губы были в дюйме от моих. Я уже чувствовала тепло его дыхания на своей коже, сладковатый привкус корицы и соли. Все внутри натянулось, откликаясь на это невыносимое, пьянящее притяжение, копившееся сквозь бессонные ночи и молчаливые споры у разделочных столов...

Я положила ладонь ему на грудь.

Прямо под ткань рубашки, ощутив ладонью быстрый, сильный стук его сердца.

— Подожди, — тихо сказала я.

Дамиан замер мгновенно. Не попытался прижать меня к себе, не сделал движения вперед. Застыл, глядя мне прямо в глаза, тяжело переводя дыхание.

— Что? — его голос прозвучал низко, почти шепотом.

Я сделала медленный вдох, заставляя себя мыслить трезво сквозь туман усталости и жара.

— Не сейчас, Дамиан.

Он не отвел взгляда, но в его глазах мелькнул немой вопрос.

— Мы оба на взводе, — объяснила я, не убирая руки с его груди, чувствуя, как ткань греет мои пальцы. — Мы спасли партию. Накормили детей. У нас гудят ноги и шумит в голове от удачного дня. Я не хочу целовать тебя просто потому, что нам обоим сейчас тепло и мы победили тесто.

— Лилия, дело не в тесте, — произнес он с такой глухой искренностью, что у меня перехватило горло.

— Знаю, — кивнула я, сглотнув. — Но завтра мы снова проснемся соперниками. Через пять дней полуфинал в Королевском саду. У тебя на кону сеть и дядя Освальд, у меня — аренда и жизнь отца. Если мы переступим эту черту на адреналине чужого праздника... мы запутаемся. Я запутаюсь.

Дамиан смотрел на меня долго. Очень долго.

Я видела, как тяжело ему дается каждый дюйм отступления, как напряглись мышцы под его рубашкой. Другой на его месте обиделся бы. Назвал бы это женским кокетством, разозлился, хлопнул дверью.

Но Дамиан Крествуд умел держать границы.

Он медленно выдохнул через нос. Опустил руку, которой касался моих волос, аккуратно перехватил мою ладонь со своей груди, на секунду сжал мои пальцы в своей широкой ладони — крепко, надежно, без тени обиды — и отпустил.

— Ты права, — сказал он просто и ровно. — Прости. Я поторопился.

Он сделал шаг назад, восстанавливая безопасное расстояние. Взял с полки чистую тряпку, ведро с щелоком и кивнул на дальний угол кухни: — Помоем столы. Завтра утром здесь должны варить кашу.

Мы убрались еще час в полной, почти мирной тишине. Скребли ножами присохшую глазурь, выметали муку, затирали золу у печи. И в этой тишине не было неловкости. Было странное, взрослое спокойствие двух людей, которые поняли друг друга без лишних клятв.

На набережную мы вышли, когда над Люмерией уже сгустились черные осенние сумерки.

Холодный ветер с реки пах мокрым камнем и прелыми листьями. После подвального жара воздух казался целебным, морозным.

— Твоя печь готова? — спросил Дамиан, когда мы остановились у чугунного моста, где наши дороги расходились: ему на Королевский бульвар, мне — вниз, в Нижний квартал.

— Ганс закончил утром, — ответила я, пряча руки в карманы пальто. — Швы просохли. Завтра утром сделаю первую легкую протопку лучиной. Печь «Рассветной» снова в строю.

Дамиан кивнул: — Значит, моя тестовая кухня тебе больше не нужна.

В его голосе не было упрека — только констатация факта.

— Не нужна, — подтвердила я. — Спасибо за печь, Дамиан. И за сегодняшний день.

— До встречи в Королевском саду, мастер Лилия, — он коротко склонил голову. — Готовься серьезно. Тема «Вкус дома» не прощает фальши.

— Я не умею фальшивить, — улыбнулась я.

Он развернулся и пошел вверх по набережной — прямой, уверенный, растворяясь в бледном свете газовых фонарей.

Я вернулась в кондитерскую, когда стрелки перевалили за девять. Отец уже спал в своей комнате на втором этаже, из печи тянуло сухим теплом свежей глины. Дополуфинала оставалось пять дней. Мне нужно было продумать рецепт, рассчитать муку, составить список для ярмарочных закупщиков...

Я разделась, легла в постель и уставилась в темный потолок.

Мысли о полуфинале крутились в голове, но не держались. Вместо пропорций сахара и яблок перед глазами снова и снова вставала подвальная кухня приюта. Тусклый свет углей, запах корицы и серая глубина его глаз в дюйме от моего лица.

И самое удивительное было не в том, как сильно мне хотелось ответить на этот поцелуй.

А в том, что, когда я сказала «подожди»... он остановился. Сразу. Без споров, без давления, без единого слова упрека.

Я перевернулась на бок, натянула одеяло до подбородка и впервые за все эти дни заснула с улыбкой.

Гл

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.