

Анна Шилд  
Ада Огнева



ОСТРЫЙ ПЕРЕЦ  
— ДЛ Я —  
МАЖОРА

Ада Огнева

# **Острый перец для мажора**

«Автор»

«Автор»

2026

**Огнева А.**

Острый перец для мажора / А. Огнева — «Автор», «Автор»,  
2026

Диана умеет укрощать огонь вока и не собирается терпеть на своей кухне самодовольного Ярослава. Ресторанный магнат появляется с приказами, дорогим пальто и уверенностью, что любую женщину можно покорить. За этой уверенностью стоит спор на спорткар: тридцать дней — и неприступная Диана капитулирует. Пока же капитулировать приходится ему: перед её правилами, уборкой кухни и работой, от которой не откупиться. Между острым перцем и взаимными подколами становится слишком жарко. Но у интереса Ярослава есть цена, о которой Диана пока не знает.

© Огнева А., 2026

© Автор, 2026

© Автор, 2026

## Содержание

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Глава 1                           | 6  |
| Глава 2                           | 10 |
| Глава 3                           | 13 |
| Глава 4                           | 17 |
| Глава 5                           | 20 |
| Глава 6                           | 24 |
| Глава 7                           | 27 |
| Глава 8                           | 31 |
| Глава 9                           | 35 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 36 |

# **Анна Шилд**

## **Острый перец для мажора**

**Острый перец для мажора**

Анна Шилд

Ада Огнева

## Глава 1

Утро под сводами Даниловского рынка всегда начиналось с особого гула. Этот звук невозможно было спутать ни с чем на свете. Железобетонные ребра гигантского купола, напоминавшего перевернутую хризантему или летающую тарелку из старой фантастики, улавливали каждый шорох и бережно разносили его по огромному залу. Дворники катили тележки с битым льдом для рыбных прилавков. Торговцы из Средней Азии с глухим стуком выставляли на натертое дерево ящики с бакинскими томатами, тугими гранатами и терпким тархуном. Воздух постепенно густел, наполняясь запахами свежего укропа, соленых сыров, сладкой халвы и перемолотого кофе.



Но в самом сердце этого шумного острова кипела совсем другая жизнь.

Наше бistro называлось коротко и без лишней скромности — «Огненный дракон». Открытая кухня площадью всего в двенадцать квадратных метров занимала угловой остров на центральной линии фудкорта. Здесь не было белоснежных скатертей, чопорных официантов в накрахмаленных воротничках и стеклянных витрин с пирожными размером с пуговицу. Зато здесь стояла она — моя главная святыня.

Турбо-горелка с принудительным наддувом ревела как сопло боевого истребителя. Когда я поворачивала латунный вентиль и нажимала педаль подачи воздуха, голубой конус пламени мгновенно перерастал в ревущий столб чистого огня. В этом пекле любая капля влаги взрывалась шипением за долю секунды.

Я повязала на голову черную хлопковую бандану, плотно спрятав каштановые пряди, затянула за спиной завязки тяжелого полотняного фартука и с наслаждением опустила ладони в глубокую стальную мойку. Ледяная вода обожгла пальцы, мгновенно прогнав остатки сна.

— Диана, девочка моя, ты опять примчалась раньше солнца, — раздался за спиной хриплый, прокуренный и бесконечно родной голос.

Савелий Кузьмич, основатель бистро, мой наставник и единственный человек во всей Москве, которого я безоговорочно уважала в ресторанном ремесле, поставил на край разделочного стола две тяжелые керамические кружки с крепким зеленым чаем. Ему перевалило за шестьдесят, его седая борода топорщилась над воротом кителя, а предплечья были усеяны белесыми точками — вечными следами раскаленного масла. Когда-то Савелий руководил кухнями огромных советских ресторанов, затем учился в Гуанчжоу и Чэнду, постигая тайны сычуаньских специй, а десять лет назад плюнул на интриги алчных инвесторов и открыл эту маленькую точку на рынке.

Три года назад, окончив престижный кулинарный колледж с красным дипломом, я сбежала из пафосного ресторана французской кухни на Новом Арбате именно сюда. Шеф-француз требовал, чтобы я раскладывала пинцетом микрозелень по тарелкам и отмеряла капли трюфельной пены стеклянной пипеткой. Это казалось мне похоронным бюро для настоящих продуктов. Настоящая еда требовала ярости, жара, честного железа и подлинного мастерства. Савелий Кузьмич посмотрел, как я держу тяжелый нож-цайдао, молча кивнул и сказал только два слова — вставай к плите. С тех пор я стала его правой рукой, бессменным су-шефом и единственной хозяйкой огненной станции.

— Доброе утро, Кузьмич, — улыбнулась я, принимая горячую кружку и делая спасительный глоток терпкого жасминового чая. — Мясо привезли вовремя?

— Фермер Степан лично занес вырезку полчаса назад, — довольно прищурился старик, кивая на объемистый холодильный ларь. — Мраморная, плотная, никакой лишней влаги. Зачищена так, будто он сам собирался ее жарить для родной матери. Овощи уже на мойке. Лапшу утреннего замеса ребята закончили раскатывать. Сегодня ожидается аншлаг, на улице сырость и промозглый туман, весь район потянется за горячим супом и огненным воком.

— Тогда начинаем священнодействие, — отозвалась я, отставляя кружку в сторону.

Мой главный рабочий инструмент висел на толстом крюке из нержавеющей стали. Круглый, тяжелый, отлитый из чугуна сорокасантиметровый вок с длинной дубовой рукоятью. Рукоять потемнела от сотен часов работы и впитала тепло моих ладоней. Этот металл обладал душой. Поверхность чаши была идеально черной, покрытой зеркальной полимеризованной масляной пленкой — патиной, которая создавалась годами правильного прокаливания. К такому металлу никогда ничего не прилипало.

Я достала из шкафа тяжелую гранитную ступку весом килограммов в семь и высыпала на темное дно две щедрые пригоршни красновато-коричневых ягод. Это был подлинный сычуаньский перец высшего сорта хуацзяо, доставленный прямиком с высокогорных плантаций провинции Сычуань.

Когда гранитный пестик с сухим хрустом растер первые оболочки ягод, кухонное пространство мгновенно наполнилось невероятным, электрическим ароматом. В нем переплелись ноты терпкой хвои, свежей лимонной цедры, сухого имбиря и теплой земли. Сычуаньский перец обманчив. Он лишен банальной, слепой жгучести обычного кайенского чили. Его сила заключается в уникальном веществе гидрокси-альфа-саншуле. Стоит растереть крупицу на кончике языка, как рецепторы охватывает мягкое онемение, тонкая вибрация с частотой пятьдесят герц, создающая прохладный холодок и заставляющая слюнные железы работать с удвоенной силой. Китайцы называют это ощущение емким словом «ма». А когда оно соединяется с яростью сушеного стручкового перца чили — получается легендарное сочетание «ма-ла», онемение и пожар, сводящее с ума истинных гурманов.

К молотому перцу я добавила крупно нарезанный чеснок, лепестки свежего корня имбиря, пару ложек ферментированной бобовой пасты тобадзян густого кирпичного оттенка, темный рисовый уксус с глубоким винным привкусом и каплю тростниковой патоки для идеального баланса кислого, сладкого и соленого. Завершающий штрих — несколько ложек раска-

ленного кунжутного масла первого отжима. Смесь зашипела в миске, выпуская пряное облако, от которого в глубине горла сладко запершило.

— Красиво идешь, Диана, — тихо заметил Савелий Кузьмич, макая кончик ложки в готовый соус. — В твоих руках этот соус поет. Знаешь, повар без страсти похож на остывшую печь. Дрова лежат, а тепла нет. У тебя внутри горит правильный огонь. Главное — береги его от сквозняков.

— От каких еще сквозняков? — усмехнулась я, ловко смахивая нарезанный соломкой лук-порей в гастроемкость.

— От сытых людей, дочка. Тех, кто приходит на кухню с чековыми книжками и думает, будто ремесло можно взвесить на золотых весах. Сейчас такое время пошло — кругом одни эффективные менеджеры. Вон, управляющий рынком вчера опять ходил кругами, косился на наш угол. Шепчутся, будто крупный холдинг хочет выкупить всю центральную линию под модный гламурный фуд-холл с устрицами и шампанским по заоблачным ценам.

— Пусть только сунутся, — отрезала я. Лук-порей хрустнул под ножом, и Кузьмич отодвинул чашку подальше от доски. — Наши гости стоят к нам в любую метель. Студенты, профессора из университета, врачи из Первой градской, строители, дизайнеры. Люди идут за настоящим вкусом, а не за золоченой пылью. Мы кормим их от всего сердца, и ни один лощеный богач не отнимет у нас эту печь.

К одиннадцати утра рынок ожил в полную силу.

Свет сквозь стеклянные витражи купола заливал ряды яркими полосами. Возле нашего прилавка выстроилась первая плотная шеренга посетителей. Зазвенели чеки, раздались привычные приветствия постоянных гостей.

— Диана, мне как обычно, со свининой и тройным перцем! — Шеф, сделайте лапшу с хрустящими древесными грибами и ростками сои! — Девушка, нам две порции с говядиной, только поострее, чтобы пар из ушей пошел!

Я щелкнула пьезозажигалкой. Ревущее пламя горелки взмыло вверх, облизав выпуклое дно вока. Чугун налился густым малиновым жаром. Ложка арахисового масла коснулась металла и мгновенно раскинулась тончайшей зеркальной пленкой, источая легкий ореховый дымок.

Пятьсот граммов тончайших ломтиков маринованной говядины рухнули в раскаленную бездну. Раздался оглушительный, яростный треск. Запахло жареным мясом, карамелью и чесноком.

Я сделала глубокий вдох, подхватила тяжелую рукоять вока обеими руками и резким толчком бедра послала сковороду вперед и вверх. Огромная порция мяса взлетела в воздух дугой, пламя горелки настигло брызги масла в воздухе, и над моей головой вспыхнул ослепительный золотистый шар огня.

Это и было то самое дыхание вока. Легендарный «вок-хэй». Алхимия предельных температур за триста градусов, когда пища готовится за считанные секунды, сохраняя сочность внутри и покрываясь снаружи тончайшей корочкой с ароматом благородного дыма.

Лапша, зеленый лук, ростки фасоли, щедрый ковш фирменного соуса с сычуаньским перцем. Еще три яростных подброса, взмах стальной лопатки, звон чугуна о чугун. Движения доведены до автоматизма, мышцы спины и рук приятно ныли от привычного веса, а капли пота на висках мгновенно высыхали от жара печи.

Готовая порция с глухим шлепком приземлилась в глубокую крафтовую коробочку. Сверху легли свежие перья кинзы, обжаренный кунжут и несколько тонких колечек багрового перца чили.

— Номер сорок два, забирайте ваш персональный вулкан! — звонко крикнула я, передавая заказ в руки счастливо улыбающемуся студенту.

Парень вдохнул клубящийся пар, зажмурился от восторга и поспешил к свободному столу.

В этот момент я чувствовала себя абсолютно счастливой. Я стояла на капитанском мостике своего маленького огнедышащего корабля, управляла стихией и знала цену каждой секунде своего труда. Казалось, ничто в этом огромном городе не способно нарушить безупречный ритм нашей кухни.

Но город умеет наносить удары именно тогда, когда ты меньше всего ждешь подвоха.

К полудню шум на рынке достиг апогея. Купол вибрировал от сотен голосов, стука столовых приборов, звона монет и густого шипения десятков плит. Возле нашей открытой стойки выстроилась плотная очередь жаждущих обеда. Я работала на автопилоте, чувствуя себя частью раскаленного механизма. Взмах вока, удар лопатки, пригоршня хрустящих ростков, вспышка пламени, щедрая ложка огненного соуса, упаковка в крафтовую коробку. Секунды сливались в непрерывный ритм.

Внезапно в слаженную симфонию рыночного шума вклинилась фальшивая, чужеродная нота.

Голоса в очереди возле нашего прилавка стихли. Люди начали недоуменно оглядываться, расступаясь в стороны, словно перед колонной бронетехники.

## Глава 2

Сквозь ряды шествовали четверо. Они выглядели так, будто случайно телепортировались сюда прямо с закрытого показа на Неделе высокой моды или из холла пятизвездочного отеля в швейцарских Альпах.



Впереди шел мужчина. Высокий, широкоплечий, с точеными чертами лица и короткой стрижкой темных волос, в которых угадывалась рука баснословно дорогого барбера. Полы темно-серого кашемирового пальто скользили мимо прилавков; он придерживал одну, обходя ящик с мокрой зеленью. Под распахнутым пальто виднелся безупречный темно-синий костюм индивидуального пошива без галстука, с расстегнутой верхней пуговицей тончайшей льняной рубашки. На широком запястье тускло поблескивал массивный хронометр из титана и белого золота. Я подняла взгляд от кашемира к его лицу и сразу перестала разглядывать одежду. Ледяные, светлые серо-стальные глаза смотрели на суету рынка с выражением абсолютной, безграничной скуки и брезгливой снисходительности.

Рядом с ним вышагивал его антипод. Рыжеватый, с острой бородкой и цепкими, насмешливыми глазами, одетый в ярко-горчичную замшевую куртку и узкие дизайнерские джинсы. На его губах блуждала самодовольная, провокационная усмешка избалованного прожигателя жизни. За ними на высоченных шпильках семенили две длинноногие девушки с одинаково надутыми губами и фарфоровыми лицами, кутавшиеся в соболиные накидки и с ужасом косившиеся на прилавки с солеными огурцами и сырой рыбой.

— Ярослав, я умоляю тебя, здесь же антисанитария! — капризно протянула одна из красоток, прижимая к носу надушенный шелковый платок. — У меня от этого чада начнется аллергия! Поехали в закрытый клуб на Патриарших, шеф обещал приготовить морских ежей с пеной из юдзу!

Мужчина в кашемировом пальто даже не повернул головы. Он остановился возле нашей высокой дубовой стойки, отделявшей открытую кухню от общего зала.

— Успокойся, Анжелика, — произнес он, и девушка послушно отняла платок от носа. — Я должен лично оценить объект перед финальной подписью документов. Если этот базар генерирует такой пешеходный трафик, мы обязаны переформатировать его в премиальный гастрономический кластер.

Мужчина оперся холеными ладонями о край нашей деревянной стойки и скользнул взглядом по моей закопченной рабочей станции.

Его ноздри дернулись. Он поморщился с таким видом, будто наступил в лужу мазута.

— Боже правый, — негромко, но отчетливо произнес он, обращаясь к своему рыжему спутнику. — Какая дикость. В двадцать первом веке в центре столицы люди продолжают жарить требуху на открытом огне, заливая все литрами копеечного перца. Здесь же невозможно дышать.

Я как раз опускала вок на подставку после очередной порции. Мое терпение лопнуло. Горячая сычуаньская кровь, казалось, ударила прямо в виски.

Я медленно опустила стальную лопатку, взяла чистое сухое полотенце, тщательно вытерла ладони и шагнула к прилавку, в упор глядя в его холодные стальные глаза.

— Мужчина в пальто, если вам трудно дышать, сделайте одолжение всей очереди — сделайте три шага назад и направляйтесь прямо к стеклянным дверям выхода. Там отличный свежий московский воздух с выхлопными газами, вам должно понравиться.

Очередь за спиной щеголя дружно хмыкнула. Кто-то из студентов в толпе откровенно прыснул от смеха.

Ледяной взгляд незнакомца мгновенно сфокусировался на мне. В его глазах промелькнула искра подлинного изумления. Похоже, с ним за последние лет десять никто не разговаривал в подобном тоне.

— Что вы сказали? — переспросил он очень тихо.

— Я сказала, что вы загораживаете проход гостям, которые пришли за честной горячей едой, — четко, раздельно произнесла я, скрестив руки на груди поверх черного рабочего фартука. — У нас здесь живая кухня, открытый огонь и лучший сычуаньский вок в городе. А ваша надушенная компания создает пробку на узкой линии. Заказывать будете или продолжите изображать из себя инспекторов высшей знати?

Рыжий спутник незнакомца буквально задохнулся от восторга. Он хлопнул себя ладонями по бедрам и расхохотался во весь голос.

— Браво! Ярик, клянусь своими часами, тебя только что публично отчитали перед толпой с поварешкой наперевес! Леон в восторге!

Ярослав медленно перевел тяжелый взгляд на своего хохочущего приятеля, затем снова посмотрел на меня. В глубине его зрачков зажглось опасное, хищное пламя.

— Леон, помолчи, — бросил он другу, не повышая голоса, но рыжий тут же сбавил громкость смеха до широкой ехидной ухмылки.

Олигарх снова повернулся ко мне. Он снял тонкие кожаные перчатки, небрежно бросил их на деревянную столешницу и оперся локтями о прилавок, подавшись чуть вперед. Теперь между нашими лицами оставалось не больше полуметра. От него пахло горьким можжевельником, дорогим табаком, холодным ветром и властной, тяжелой уверенностью в собственной исключительности.

— Вы, судя по всему, местная кухарка? — протянул он с ленивой усмешкой.

— Я су-шеф этой станции, — холодно ответила я, не отводя глаз. — А вы, судя по манерам, человек, который думает, будто за деньги можно купить не только ресторан, но и чужую вежливость.

— Какая дерзкая провинциальная гордость, — хмыкнул Ярослав. — Но вы ошибаетесь. Вежливость меня интересует меньше всего. Меня интересует элементарная санитарная и кулинарная логика. То, чем вы здесь занимаетесь, нельзя назвать кулинарией. Это варварский стритфуд низшей пробы. Вы сжигаете продукты при бешеной температуре, маскируя полное отсутствие полутонов и текстур убойной дозой сычуаньского перца. Любой первокурсник кулинарного техникума знает эту уловку. Если мясо сомнительной свежести, засыпь его чили, залей глутаматом, сожги на огне — и доверчивая публика проглотит, думая, будто пробует восточную экзотику.

У меня внутри все закипело. Оскорбить мою кухню, усомниться в качестве нашего мяса, над которым дрожал Савелий Кузьмич, обозвать многовековое искусство вока дешевой уловкой!

Савелий Кузьмич тревожно дернулся в глубине кухни, пытаясь подойти и сгладить конфликт, но я властным жестом остановила наставника. Этот бой был только моим.

— Вы говорите о вещах, в которых не смыслите ровным счетом ничего, — мой голос звенел как натянутая струна. — Вы привыкли глотать безвкусную белковую пену в полутемных залах, запивая ее шампанским с десятикратной наценкой. Вы называете это вкусом лишь потому, что вам подают крошечные порции на гигантских тарелках под заумные речи сомелье. Вы понятия не имеете, что такое настоящий вок-хэй. Что такое карамелизация за сорок секунд. Что такое живой перец, раскрывающий все скрытые ноты хорошей вырезки. Вы просто пресыщенный сноб, у которого рецепторы уснули от собственной важности.

В зале повисла звенящая тишина. Даже девицы в соболях замерли с открытыми ртами.

Леон прищурился, впиваясь взглядом в побледневшее лицо Ярослава.

— Ого, — прошептал рыжий с неприкрытым предвкушением. — Ярик, она разделала твою концепцию под орех прямо перед твоими будущими арендаторами.

Ярослав прищурил серые глаза. Его губы сжались в тонкую, жесткую линию.

— Хотите доказать обратное, дерзкая барышня? — процедил он, доставая из внутреннего кармана тонкий золотой зажим для купюр и вытаскивая платиновую банковскую карту. — Приготовьте мне ваше главное блюдо. То самое, которым вы так гордитесь. Без скидок на уличный формат.

— Наше меню висит на доске, — отрезала я. — Фирменная лапша с мраморной говядиной и тройным сычуаньским соусом стоит шестьсот пятьдесят рублей. И мы готовим ее для всех одинаково честно. Даже для тех, кто забыл, как спускаться с небес на грешную землю.

— Готовьте, — усмехнулся миллиардер, постукивая ребром карты по дубовой стойке. — Но предупреждаю честно. Если это окажется той безвкусной жгучей бурдой, о которой я говорю, я лично позабочусь о том, чтобы ваша копильня закрылась до конца этой недели. Мой холдинг как раз завершает сделку по выкупу управляющей компании этого рынка.

Сердце пропустило глухой, тяжелый удар. Так вот кто этот тайный покупатель, о котором с тревогой шептался Савелий Кузьмич.

Ярослав Соколовский. Ресторанный император столицы, циничный монополист и хозяин десятков заведений для богачей.

Что ж. Тем слаще будет сбить с него эту спесь.

— Засекайте время, господин инвестор, — бросила я, разворачиваясь к своей плите. — Через три минуты вы либо проглотите свои слова вместе с лучшей лапшой в вашей сытой жизни, либо подавитесь собственной гордостью.

## Глава 3

Я шагнула к плите с таким чувством, будто выходила на дуэль. Внутри звенела кристальная, пьянящая собранность. Исчезли посторонние шумы гигантского рынка, растворился гомон толпы. Остались только я, тяжелый черный металл и ревущая бездна под чугунным днищем.



Ярослав Соколовский остался стоять у прилавка. Он не отвел глаз ни на секунду, наблюдая за каждым моим движением с холодной, оценивающей усмешкой.

Савелий Кузьмич молча пододвинул ко мне широкую, глубокую чашу из белого толсто-стенного фарфора. Обычно мы отдавали заказы в удобных крафтовых коробочках, но для этого надменного барина требовалась особая посуда.

Я нажала ногой на стальную педаль подачи сжатого воздуха и повернула латунный маховик газовой магистрали.

Раздался оглушительный, утробный рев.

Голубое пламя турбо-горелки мгновенно вздулось, побелело и выбросило ввысь двухметровый столб слепящего, ревущего огня. Жар ударил в лицо плотной упругой волной. Девушки в соболиных накидках завизжали в два голоса и в панике отшатнулись назад, едва не сбив с ног почтенную пенсионерку с тележкой. Леон отскочил в сторону, округлив глаза и прикрывая лицо рукавом замшевой куртки.

Лишь один Ярослав даже не дрогнул. Он лишь слегка прищурился от слепящей вспышки, встречая волну обжигающего воздуха расправленными плечами. В его зрачках отразился пляшущий золотой свет. Он смотрел на меня так, будто впервые в жизни увидел женщину, готовую без колебаний шагнуть в самое пекло.

Я опустила сорокасантиметровый вок на раскаленное гнездо горелки.

Чугун взвыл от чудовищной температуры. Я зачерпнула длинным половником золотистое арахисовое масло, плеснула его на крутые стенки чаши и крутанула сковороду широким круговым движением. Масло вскипело прозрачной пленкой.

Следом в бездну полетели свежераздавленные зубчики чеснока, тонкие лепестки имбирного корня и стебли лука-порей. Раздался оглушительный сухой треск. Масло брызнуло белым паром, и воздух над открытой кухней мгновенно взорвался ароматом, от которого у любого голодного человека перехватывало дыхание.

Через три секунды, когда чеснок только тронуло золотом, я сбросила в вок щедрую горсть тончайших полосок мраморной говядины.

Мясо зашипело, сжалось, отдавая драгоценный сок. Я перехватила дубовую рукоять вока левой рукой, стальную лопатку с длинным черенком правой, присела на согнутых ногах и дала толчок бедрами.

Тяжелая сковорода описала безупречную дугу. Тонна раскаленного жара подбросила мясо в воздух. В воздухе капли жира встретились с языками открытого пламени.

Над моей головой распустился ослепительный огненный цветок.

Толпа вокруг прилавка ахнула в едином порыве. Люди вытягивали шеи, доставали телефоны, снимая это бешеное священнодействие.

Я не смотрела по сторонам. Мои пальцы, предплечья и плечи работали как единый слаженный механизм. Огонь лизал чугунное дно. Следом за мясом в чашу рухнула свежесваренная упругая пшеничная лапша, сочные хрустящие ростки сои, стручки молодого сладкого горошка и черные древесные грибы муэр, нарезанные тонкой соломкой.

И главный аккорд.

Я взяла пиалу с фирменным сычуаньским соусом, где в темном рисовом уксусе и ферментированных бобах плавали частицы свежерастертого перца хуацзяо, сушеного чили и кунжутного масла.

Плеск соуса на раскаленный край вока вызвал густое шипение. Сахар мгновенно карамелизовался при трехстах градусах, окутав лапшу густой, глянцево-багрово-коричневой глазурью. Аромат хвои, цедры, каленого перца и жареного чеснока поднялся к самому куполу рынка.

Три мощных подброса. Лапша взлетала под потолок и падала обратно в пылающее жерло, напитываясь тем самым священным дыханием огня.

Я положила лопатку, переставила пустую чашу на стойку перед Ярославом и перехватила рукоять вока обеими руками.

Финальный взмах вока был рассчитан с точностью до миллиметра.

Я наклонила тяжелый чугун над белым бортом и одним дерзким, яростным сбросом отправила дымящуюся, шкворчащую лапшу прямиком в фарфоровую чашу, выставленную перед Ярославом.

Гора раскаленного блюда приземлилась в тарелку с глухим сытым стуком. Я подхватила салфетку, приготовленную для края чаши, но вытирать оказалось нечего. Убрала ее так, чтобы Ярослав заметил. Раскаленный соус продолжал пузыриться и шипеть прямо перед носом ошеломленного миллиардера.

Я выключила горелку. Рев стих. На стойку опустилась тишина, нарушаемая только шипением блюда и тяжелым дыханием замершей публики.

Я бросила поверх дымящейся лапши горсть свежей кинзы, посыпала обжаренным кунжутом и воткнула в край чаши пару темных бамбуковых палочек.

— Ваша лапша, господин ресторанный магнат, — произнесла я, стирая тыльной стороной запястья капли пота со лба. Щеки горели от жара печи, а в груди гулко колотилось сердце. — Две минуты сорок секунд. Наслаждайтесь варварским стритфудом.

Ярослав медленно перевел взгляд с фарфоровой тарелки на мое лицо. В его серых глазах плескалась гремучая смесь шока, раздражения и тайного, почти животного восторга. Он явно не ожидал увидеть подобную мощь в теле хрупкой девушки.

— Ярик, это выглядело круче любого фаер-шоу в Сен-Тропе! — восторженно выдохнул Леон, наклоняясь над тарелкой и жадно втягивая носом ароматный пар. — Черт возьми, у меня слюнки потекли! Дай я попробую!

— Отойди, Леон, — сухо оборвал его Ярослав.

Он снял пальто, положил его на край стойки и сел на высокий деревянный табурет. Расправил плечи под темно-синим пиджаком, подтянул тарелку ближе и взял бамбуковые палочки.

Палочки сомкнулись на лапше с первого раза. Я уже приготовила вилку, но убрала ее под стойку. Он захватил изрядную порцию горячей лапши вместе с ломтиком подрумяненной говядины и ростками сои, слегка остудил коротким выдохом и отправил в рот.

Я затаила дыхание. Вся очередь замерла.

Секунду лицо Ярослава оставалось неподвижной каменной маской. Он медленно жевал, анализируя текстуру и первые вкусовые волны.

Сначала пришла глубина. Настоящий вок-хэй раскрылся богатым ароматом подкопченного мяса, карамелизированного чеснока и сложной кислинкой рисового уксуса.

А затем грянул взрыв.

Сычуаньский перец хуацзяо вступил в свои полные права. Молекулы саншула ударили по нервным окончаниям его языка. Губы миллиардера слегка приоткрылись. По его лицу пробежала мелкая, едва уловимая судорога. Рецепторы накрыло легким ледяным онемением, за которым мгновенно накатила обжигающая лава ферментированного чили. Это не было банальной жгучестью, выжигающей вкусовые сосочки дотла. Это был каскад электрических разрядов, пробуждающий каждую вкусовую зону, заставляющий вкусовые рецепторы вибрировать от невероятной, дикой насыщенности.

Зрачки Ярослава расширились на весь объем радужки. На его высоких скулах проступил густой багровый румянец. На виске, у самой линии темных аккуратных волос, предательски блеснула капелька пота.

Он судорожно сглотнул. Дыхание миллиардера сбилось, грудь под тонкой тканью рубашки тяжело вздымалась.

Он хотел сказать что-то язвительное. Я видела это по его упрямому подбородку. Он изо всех сил пытался сохранить лицо высокомерного критика, для которого уличная еда навсегда останется кормом для бедняков.

Но его рука, повинаясь первобытному инстинкту живого тела, снова потянулась к тарелке.

Он подцепил вторую порцию лапши. Затем третью. Его челюсти двигались быстрее, высокомерная маска трещала по швам под напором чистого, яростного вкуса. Он ел жадно, забыв про манеры светских салонов, про свое положение и про наблюдавшую за ним толпу.

Лишь когда на дне фарфоровой чаши осталась только темная масляная глазурь с крупинками перца, Ярослав медленно положил палочки на край тарелки.

Он вытащил из кармана белоснежный льняной платок, промокнул обожженные, припухшие от сычуаньского перца губы и тяжело перевел дыхание.

— Ну что, господин Соколовский? — негромко спросила я, скрестив руки на груди и глядя на него сверху вниз через деревянную стойку. — Расскажите нам о тухлом мясе и дешевых глутаматных уловках? Или признаете, что ваши хваленые молекулярные пены не стоят даже горсти нашего живого перца?

Леон рядом с ним зажимал рот ладонью, давясь беззвучным хохотом. Спутницы олигарха переглядывались с ужасом и растерянностью.

Ярослав медленно поднялся с табурета. Он расправил пиджак, в его взгляде застыла обжигающая смесь раненого мужского самолюбия и темной, опасной ярости. Проигрывать на глазах у полусотни зевак было для него неслыханным унижением.

— В этом блюде нет никакой гармонии, — его голос звучал хрипло, надтреснуто, связки еще не отошли от сычуаньского жара. — Это грубая, примитивная атака на рецепторы. Вы оглушаете гостя температурой и перцем, лишая его возможности чувствовать тонкие грани вкуса. Это не высокая гастрономия. Это ярмарочный аттракцион для толпы.

Я звонко, открыто рассмеялась ему прямо в лицо.

— Какая жалкая попытка оправдаться! Вы только что выскребли тарелку до чистой глазури за две минуты, забыв про весь свой пафос! Ваше тело оказалось честнее вашего раздутого эго. Еда должна дарить жизнь, страсть и огонь, а не усыплять сытых бездельников скучными лекциями. Вы проиграли этот раунд, господин магнат. Забирайте ваше кашемировое пальто и освободите место тем, кто умеет радоваться настоящей жизни!

Толпа за прилавком взорвалась восторженным гулом. Кто-то зааплодировал, слышались одобрительные выкрики постоянных гостей.

Лицо Ярослава окаменело. Он вытащил из кармана пачку пятитысячных купюр, небрежно швырнул несколько банкнот прямо на стойку, даже не взглянув на сумму, и подхватил пальто.

Он сделал шаг назад, затем остановился и посмотрел мне прямо в зрачки. В глубине его стальных глаз полыхнуло обещание жестокой расплаты.

— Вы очень смелая девушка, су-шеф, — процедил он сквозь зубы так тихо, что его услышала только я. — Но на одном огне долго не протянешь. Скоро вам придется узнать цену своей дерзости. Мы еще не закончили наш разговор.

Он круто развернулся на каблуках начищенных туфель и зашагал к выходу, разрезая рыночную толпу широкими, стремительными шагами.

Леон поспешил за ним, на ходу подмигнув мне с восхищенной улыбкой. Девушки засмеялись следом, стуча каблуками по кафелю.

Я глубоко выдохнула, чувствуя, как мелко дрожат кончики пальцев от пережитого напряжения.

Савелий Кузьмич подошел ко мне сбоку и тяжело положил широкую ладонь на мое плечо.

— Зря ты так с ним, Диана, — тихо, с горькой тревогой произнес старик. — Это Соколовский. Он никогда и ничего не прощает.

## Глава 4

К девяти часам вечера шум под куполом Даниловского рынка наконец утих.



Погасли яркие прожекторы торговых рядов, уступив место приглушенному дежурному освещению. Продавцы фруктов укрывали влажной тканью пирамиды гранатов и хурмы. Уборщики с монотонным плеском катили по плиточным дорожкам полировальные машины, оставлявшие за собой влажные зеркальные полосы. Рынок погружался в сонную, прохладную тишину, пахнущую мокрым камнем и остывающими специями.

Я осталась на кухне одна, чтобы провести вечерний ритуал очищения. Для настоящего повара уход за инструментом значил гораздо больше простой уборки.

Чугунный вок остывал медленно, отдавая в воздух накопленный за смену жар. Я налила в чашу горячую воду из крана, взяла жесткую щетку из натурального бамбукового волокна и принялась круговыми движениями смывать остатки соуса и масла. Настоящий вок нельзя мыть химическими моющими средствами. Мыло или агрессивные гели способны безжалостно растворить драгоценную масляную патину, которую Савелий Кузьмич создавал долгими годами упорного прокаливания.

Сполоснув темный металл чистой водой, я водрузила вок обратно на горелку и включила слабый огонь. Влага зашипела, превращаясь в белесый пар. Когда поверхность стала идеально сухой, я взяла плотную хлопковую ветошь, капнула на нее немного арахисового масла и бережно, сантиметр за сантиметром, натерла внутренние и внешние стенки чаши. Чугун благодарно отозвался, заблестев глубоким, маслянистым антрацитовым глянцем. Металл словно дышал под моими пальцами, отдыхая после двенадцати часов непрерывной битвы.

— Чистишь доспехи, воительница? — раздался тихий, усталый голос.

Я вздрогнула и обернулась.

Савелий Кузьмич стоял в дверях подсобного помещения. За последние несколько часов старик словно постарел на десяток лет. Плечи наставника опустились, лицо приобрело серый, землистый оттенок, а в руках он судорожно сжимал плотный белый пакет с тисненым гербом управляющей компании рынка.

— Кузьмич, что случилось? — встревожилась я, откладывая промасленную ветошь. — На вас лица нет. Сердце прихватило? Садитесь скорее, я накапаю травяных капель.

— Не в сердце дело, Диана, — глухо отозвался старик, опускаясь на край деревянного табурета. Его пальцы заметно подрагивали, когда он вытаскивал из пакета листы плотной гербовой бумаги. — Вот. Принесли десять минут назад под личную роспись. Наш праздник подошел к концу.

Я подошла ближе, взяла документы из его похолодевших пальцев и пробежала глазами по четким типографским строчкам.

С каждым прочитанным абзацем внутри меня словно натягивалась ледяная струна.

Холдинг «Апекс Групп» в лице генерального директора Ярослава Соколовского сегодня днем закрыл сделку по приобретению контрольного пакета акций управляющей компании Даниловского рынка. И первым же распоряжением нового руководства стала полная ревизия договоров аренды.

Дальше шел сухой юридический приговор. Договор с бистро «Огненный дракон» расторгался в одностороннем порядке на основании грубого нарушения регламентов пожарной безопасности. Претензия звучала издевательски. Нам вменялось использование открытого пламени турбо-горелок без специальной промышленной вытяжки высшей категории фильтрации. Если мы хотели остаться, нам предлагалось два выхода. Первый — выплатить единовременный штраф в размере четырех миллионов рублей и согласиться на пятикратное повышение арендной ставки. Второй — освободить помещение в течение сорока восьми часов.

В случае невыполнения требований станция подлежала немедленному опечатыванию, а все оборудование и имущество арендатора переходило в залог до полного погашения искусственно созданного долга.

— Четыре миллиона, — прошептал Кузьмич, глядя в пол невидящими глазами. — У меня за душой нет таких денег. Все сбережения ушли на закупку партии настоящего сычуаньского перца и нового холодильного оборудования в прошлом месяце. Я брал кредит под залог собственной дачи. Если они опечатают точку и отберут оборудование, я пойду по миру. На старости лет останусь без крыши над головой.

Его голос надломился. Горло перехватило от душивших слез, и старик закрыл лицо широкими, покрытыми ожогами ладонями.

Меня обожгла волна чистой, испепеляющей ярости.

Это была месть. Подлая, трусливая, расчетливая месть лощеного олигарха, которого прилюдно поставили на место перед рыночной очередью. Он не смог победить меня на честном поле вкуса и огня. Он проглотил мою лапшу, выскреб тарелку до чистой глазури, а затем поехал в свой сияющий офис и одним росчерком дорогого пера решил уничтожить человека, годившегося ему в отцы.

— Кузьмич, посмотрите на меня, — я опустилась перед стариком на колени, крепко сжав его дрожащие ладони. — Слышите меня? Мы не сдадимся. Мы не отдадим им ни одной лопатки, ни одной сковороды. Это мой бой. Он пришел сюда из-за меня, и я сама разберусь с этим надушенным негодяем.

В этот момент за низкой деревянной перегородкой послышались торопливые шаги.

К нашей стойке подошел Михаил, хозяин соседней мясной лавки, крупный бородатый мужик в кожаном фартуке. Он огляделся по сторонам, словно проверяя, нет ли поблизости лишних ушей, и тяжело оперся о стойку.

— Кузьмич, Диана, вы еще здесь? — полушепотом спросил мясник, вытирая лысину платком. — Тут такое дело. Мой племянник работает барменом в закрытом элитном клубе на Патриарших. Там сегодня вечером гуляла вся эта золотая свора во главе с Соколовским и его дружкой рыжим, Леоном. Племянник только что звонил, предупредить хотел.

— О чем предупредить, Миша? — поднял голову старик.

— О вас, — нахмурился мясник. — Этот Леон при всей тусовке выставил Соколовского на посмешище. Орал на весь зал, будто великий гастрономический магнат утерся перед девчонкой с поварешкой на базарном фудкорте. Сказал, что Ярик растерял всю свою хватку и теперь годится только на то, чтобы давиться уличным чили под насмешки пролетариата.

Я прищурилась, чувствуя, как сердце забилося чаще.

— И что сделал Соколовский?

— А Соколовский взбесился, — развел руками Михаил. — Он швырнул бокал об стену и прямо там, на глазах у всех олигархов, ударил с Леоном по рукам. Они заключили безумное пари на спорткар Порше Каррера новейшей модификации. Двадцать пять миллионов рублей на кону. Ярик поставил свою тачку против насмешек Леона.

— Каких слов? — тихо спросила я, чувствуя, как холод ползет по спине.

— Условие спора простое и жестокое, — вздохнул мясник, с жалостью глядя на меня. — Соколовский поклялся за тридцать дней сломать тебя. Заставить тебя бросить этот рынок, перетащить в свой флагманский панорамный ресторан в Москва-Сити, подчинить своим правилам и заставить готовить по его указке. Он сказал, что через месяц ты будешь шелковой, забудешь свой дикий перец и признаешь его абсолютную власть над собой. Если за тридцать дней он не сломает твою спесь — новенький Порше Каррера уедет в гараж Леона. Вот почему они выкатили вам эти дикие штрафы. Соколовский загоняет тебя в угол, девочка. Он знает, что ты не бросишь старика в беде.

В воздухе повисла тяжелая, густая тишина.

Михаил сочувственно покачал головой, пожал плечо Кузьмича и тихо растворился в полумраке закрытого рынка.

Спорткар Порше Каррера.

Двадцать пять миллионов рублей.

Игрушка для скучающих богачей.

Они сидели в своих бархатных креслах, пили шампанское за сотни тысяч рублей и спорили на чужие жизни, словно играли в кости. Для них наш труд, бессонные ночи Кузьмича, годы моей учебы и мозоли на руках были просто забавной декорацией для потехи самолюбия.

Вместо растерянности во мне поднялась ледяная, абсолютная уверенность. Всякий страх испарился без следа. На смену ему пришел расчетливый, беспощадный азарт бойца, которого загнали в угол, забыв о том, что у него в руках раскаленный клинок.

Я поднялась с колен, подошла к своему воку и провела пальцами по теплому чугунному краю.

— Значит, тридцать дней, господин миллиардер, — прошептала я в темноту кухни. — Ты хочешь поиграть в укрощение строптивой за рулем красивого немецкого автомобиля? Что ж. Ты получишь эту битву. Но ты горько пожалеешь о том дне, когда решил разжечь этот пожар.

## Глава 5

Полночь накрыла уснувший рынок глухим саваном.



Я отправила Савелия Кузьмича домой, налив ему в термос крепкого успокоительного отвара и взяв с него твердое слово выпить лекарство и лечь спать. Старик долго сопротивлялся, порывался остаться на ночное дежурство, но в его глазах стояла такая смертельная усталость, что я буквально вытолкала его к выходу на такси.

Я осталась одна посреди замершего торгового зала. Оставила гореть лишь одну дежурную лампу над нашей разделочной поверхностью, отчего вокруг сгустились длинные, причудливые тени.

Я знала, что он придет.

Хищники такого калибра никогда не доверяют финальный триумф шестеркам и юристам. Им жизненно необходимо лично увидеть сломленную жертву, насладиться ее капитуляцией и почувствовать сладкий вкус абсолютной власти.

Около половины первого ночи тяжелые стеклянные двери центрального входа тихо скрипнули. Охранник на входе поднялся, услужливо распахнул створку и склонил голову в почтительном поклоне.

По пустынному кафельному полу гулко разнеслись неторопливые, уверенные шаги.

Ярослав Соколовский шел один. Без свиты, без рыжего провокатора Леона, без испуганных барышень в мехах.

Он сменил официальный дневной костюм на плотный графитовый свитер из тонкой мериносовой шерсти с высоким горлом, подчеркивавший мощный разворот плеч и крепкую шею. Темное шерстяное пальто было распахнуто, руки привычно спрятаны в глубокие карманы.

Он подошел к нашей стойке с такой невозмутимой грацией, будто прогуливался по собственной картинной галерее.

Остановившись напротив меня, он молча окинул взглядом мою фигуру. Я стояла, прислонившись бедром к стальному краю стола, в черной футболке, фартуке и с волосами, собранными в тугую узел на затылке.

Воздух между нами мгновенно наэлектризовался. От него пахло морозным ветром, горьким кедром, дорогим трубочным табаком и опасной, пьянящей силой.

— Не спится, су-шеф? — произнес он с бархатной, низкой хрипотцой. В полумраке его серые глаза казались почти черными.

— Жду незваных гостей, — ответила я. Он оглядел пустую кухню, но я встретила его взгляд прежде, чем он успел улыбнуться. — Обычно крысы приходят на кухню под покровом ночи, когда гаснет свет.

Ярослав лишь усмехнулся углом четко очерченных губ. Моя колкость не задела его. Напротив, в его взгляде вспыхнул опасный, хищный интерес.

— Какой острый язычок. Под стать вашей сычуаньской приправе. Вы ведь уже ознакомились с уведомлением управляющей компании?

— С вашей грязной фальшивкой? Ознакомилась. Вычеркнуть пожилого мастера из дела всей его жизни из-за того, что ваше эго треснуло от порции острой лапши — верх благородства для столичного миллиардера.

Соколовский медленно вытащил руки из карманов, подошел вплотную к деревянному прилавку и оперся на него ладонями, наклоняясь ко мне. Теперь нас разделяло всего несколько десятков сантиметров. Я чувствовала тепло его дыхания на своей коже, и по телу против моей воли пробежала предательская, обжигающая дрожь.

— Бизнес не знает понятий благородства, Диана, — произнес он мягко, почти интимно, впервые назвав меня по имени. От звука собственного имени в его устах у меня внутри что-то сжалось в тугую комок. — Бизнес знает только эффективность, масштабирование и законы рынка. Эта точка — анахронизм. Копоть, примитивные горелки, антисанитария под древним куполом. Но я готов проявить редкое для себя великодушие. Я готов дать вашему бистро второй шанс.

— Какая цена? — прищурилась я, прекрасно зная ответ, но желая услышать его ложь собственными ушами.

Ярослав достал из внутреннего кармана пальто сложенный вдвое плотный документ и положил его на полированное дерево перед моими глазами.

— Контракт на тридцать дней, — он развернул лист ко мне и прижал пальцем строку со сроком. — Вы переходите на работу в мой флагманский панорамный ресторан «Седьмое небо» в башне Федерация в Москва-Сити. На должность су-шефа специальной паназиатской секции. Вы получаете карт-бланш на работу с открытым огнем в рамках выделенной изолированной зоны.

Я иронично вскинула бровь.

— С чего вдруг ресторатору высшей лиги понадобилась простая повариха с базара? Днем вы называли мою еду варварским кормом для толпы.

— Днем вы доказали, что умеете вызывать эмоции у сытой публики, — парировал Ярослав, ни на секунду не смутившись. — Моему ресторану в Сити нужна свежая кровь. Публика пресытилась стерильной французской классикой и однообразными муссами. Вы хотите доказать всему городу, что ваш вок-хэй имеет право стоять на одной ступени с высокой кухней? Докажите это на моей территории. На глазах у самых взыскательных гурманов страны.

— А если откажусь?

— Через сорок восемь часов управляющая компания закроет вам доступ к точке, — он отодвинул контракт, словно я уже отказалась. — А затем пойдут суды, взыскания, продажа

оборудования, включая ваш любимый чугунный антиквариат. Ваш наставник потеряет все, включая дачу, и закончит жизнь в полной нищете. Выбор исключительно за вами.

Я смотрела на него и с трудом сдерживала холодную усмешку.

Он думал, будто загнал меня в глухую ловушку. Он верил, будто держит все нити в своих руках. Он ни словом не обмолвился о своем безумном споре с Леоном, о спорткаре Порше Каррера за двадцать пять миллионов, о своем желании сломать мою гордость ради победы в мальчишеском пари.

Он считал меня беззащитной овечкой. Какая глупая, слепая ошибка.

— Допустим, я соглашусь войти в эту золотую клетку, — медленно произнесла я. — Что получит Савелий Кузьмич в случае моего успеха?

— Если через тридцать дней вы удержите выручку секции на запланированном уровне и не сбежите с кухни в слезах, холдинг аннулирует все претензии, — четко сформулировал условия Соколовский. — «Огненный дракон» получит пятилетний договор безвозмездной аренды на Даниловском рынке с официальным правом использования открытого огня. Все долги старика будут закрыты до последней копейки за мой личный счет.

— Отлично, — я шагнула вперед, положив ладонь на край стола прямо напротив его пальцев. — А теперь слушайте мои встречные требования, господин Соколовский. Без них я не поставлю под этой бумагой ни единой закорючки.

Ярослав слегка приподнял бровь, с интересом разглядывая меня.

— Слушаю вас очень внимательно.

— Пункт первый. Полный кулинарный суверенитет. Ни вы, ни ваш шеф-повар, ни управляющие залом не имеют права совать свой нос в мою рецептуру. Я сама выбираю поставщиков мяса, специй и овощей. Мой сычуаньский соус остается ровно таким, каким его создала я. Никаких убавлений перца ради капризных девиц.

— Принимается, — сухо кивнул он.

— Пункт второй. Мой инструмент неприкосновенен. Я прихожу со своим воком, со своими ножами и своей горелкой. Никакой индукции. Только живое пламя.

— Обеспечим отдельную вентиляционную шахту с гидрофилтрацией высшего уровня, — подтвердил Ярослав.

— И третий пункт. Самый важный, господин ресторатор, — я посмотрела прямо в глубину его серых зрачков, чувствуя, как внутри нарастает волна пьянящего торжества. — Дистанция вытянутой руки. Никаких частных визитов в нерабочее время. Никаких барских замашек, попыток командовать мной вне кухонного регламента или вторжений в мое личное пространство. Между нами существует исключительно трудовой договор. Ни больше, ни меньше. Если полезете ко мне вопреки моему согласию хотя бы один раз — контракт считается выполненным в мою пользу досрочно, а быстро получает аренду немедленно.

На скулах Соколовского заиграли желваки. Мое последнее условие хлестнуло его по самолюбию сильнее, чем дневная отповедь на глазах у публики. Этот человек привык брать от женщин все, что пожелает, по первому щелчку пальцев. А я выставила между нами глухую гранитную стену.

Несколько долгих секунд мы мерились взглядами в полумраке кухни. Воздух звенел от бешеного напряжения.

Наконец на губах Ярослава появилась медленная, заволаживающая усмешка.

— Договорились, дикая птица. Дистанция вытянутой руки.

Он достал из кармана тяжелую перьевую ручку из черной смолы и золота, развернул контракт и быстро вписал три пункта аккуратным, твердым почерком прямо на полях, заверив каждое исправление своей подписью.

Затем он протянул ручку мне.

Я протянула руку, чтобы забрать перо.

В этот краткий миг наши пальцы соприкоснулись.

Это было похоже на удар молнии. По коже словно пробежал электрический разряд высокой мощности. Пальцы Ярослава оказались неожиданно горячими, жесткими и сухими. Он задержал ручку на мгновение, встретил мой предупреждающий взгляд и разжал пальцы.

Его взгляд потемнел, зрачки расширились. Он смотрел на мои губы, и в воздухе повисла такая плотная, первобытная чувственная волна, что у меня перехватило дыхание. Сердце колотилось в горле бешеными ударами.

Я усилием воли подавила дрожь, перехватила ручку покрепче и размашисто расписалась на обеих страницах договора.

— Время пошло, Ярослав, — произнесла я, возвращая ему подписанный экземпляр. — Ровно тридцать дней.

— Сегодня в восемь утра, башня Федерация, восемьдесят пятый этаж, — он спрятал документ во внутренний карман пальто. На его лице снова застыла безупречная маска хладнокровного победителя. — Посмотрим, как запоет ваш дракон на высоте трехсот метров над землей.

Он развернулся и легкой, бесшумной походкой направился к выходу.

Я стояла посреди пустой кухни, глядя на свои пальцы, которые все еще помнили обжигающее тепло его кожи.

Игра началась. И ставки в ней были куда выше, чем новенький немецкий спорткар.

## Глава 6

Через несколько часов утро встретило меня холодным, пронзительным ветром у подножия башни Федерация в Москва-Сити.



Гигантские стеклянные иглы небоскребов упирались в свинцовое московское небо, теряясь вершинами в сырых клубках осеннего тумана. Внизу с глухим шелестом катили бесконечные потоки представительских лимузинов, звенели турникеты подземных переходов, и тысячи людей в строгих темных пальто спешили к стеклянным лифтовым холлам.

Я шагала через гранитный вестибюль в своей привычной черной поварской куртке и плотных джинсах. На плече висел тяжелый армейский баул из брезента. В нем надежно покоились мои сокровища — сорокасантиметровый чугунный вок, бережно завернутый в промасленную хлопковую ткань, набор кованых ножей-цайдао, гранитная ступка и три стеклянные банки со свежестертым сычуаньским перцем и домашней пастой тобадзян.

Скоростной лифт взмыл на восемьдесят пятый этаж за считанные секунды. Уши заложило от перепада давления.

Когда массивные двери раскрылись, передо мной предстал флагман империи Ярослава Соколовского — ресторан «Седьмое небо».

Пространство ошеломяло своим холодным, высокомерным великолепием. Панорамные окна высотой в четыре метра открывали головокружительный вид на расстилавшийся внизу мегаполис, казавшийся отсюда скоплением игрушечных коробок. Пол из полированного серого каррарского мрамора отражал мягкий рассеянный свет дизайнерских светильников. В зале царила почти благоговейная, приглушенная тишина, нарушаемая лишь шорохом шагов безупречно вышколенных официантов в смокингах.

Но главное царство начиналось за широкой стеклянной стеной, отделявшей зал от открытой кухни.

Я толкнула матовую металлическую дверь и вошла в святая святых.

Кухня «Седьмого неба» больше напоминала лабораторию космического агентства. Идеально ровные ряды стальных столов без единой пылинки, хромированные вытяжные зонты, матовые индукционные плиты, центрифуги для осветления бульонов, роторные испарители и ванны су-вид с цифровыми дисплеями. Я провела пальцем по краю стола и растерла подушечки. Даже здесь пахло дезинфицирующим раствором; трюфельное масло едва пробивалось сквозь него.

Два десятка поваров в белоснежных кителях и высоких накрахмаленных колпаках замерли, как по команде. Двадцать пар глаз уставились на меня и мой брезентовый баул.

Вперед выступил мужчина лет сорока пяти с тонкими усиками, капризно скривленными губами и золотым поварским значком на груди. Это был шеф-повар Жан-Люк, выписанный Соколовским из Парижа за баснословный гонорар.

— Что это за мадемуазель? — с сильным картавым акцентом процедил он, брезгливо оглядывая мой баул. — Нам не нужны новые уборщицы, клининговая служба приходит ночью.

— Я ваш новый су-шеф специальной паназиатской станции, — ответила я и опустила баул на свободный край стального стола. Француз отдернул руку от ударившей по металлу пряжки. — Диана. И убирать я умею только спесь с тех, кто забыл, как выглядит настоящая плита.

По рядам поваров пронесся сдавленный шепоток. Жан-Люк побелел от возмущения, его усики нервно задергались.

— Невероятно! Варварство! Месье Соколовский сошел с ума! Прислать уличную торговку на кухню с тремя звездами авторитетных справочников! Вы испортите нам всю концепцию! Здесь готовят эспумы, желе из белого портвейна и консоме из перепелов, а вы притащили сюда этот вокзал!

— Разговорчики на кухне, — донеслось из динамика над дверью. Жан-Люк проглотил готовое возражение, а повара выпрямились.

Я подняла голову.

На втором ярусе, за широким панорамным стеклом кабинета управляющего, стоял Ярослав Соколовский.

Он сменил вчерашний свитер на строгий серый костюм-тройку с тонким шелковым галстуком. Скрестив руки на груди, он смотрел вниз, прямо на меня. В его взгляде читался холодный расчет шахматиста, сделавшего опасный ход, и то самое темное пламя, которое зажглось между нами сегодня ночью.

Ярослав нажал кнопку селекторной связи. Его низкий голос заполнил пространство кухни через скрытые динамики.

— Месье Жан-Люк, станция су-шефа Дианы утверждена моим личным приказом. Ее рабочий угол у вентиляционной шахты номер четыре. Все требования по изоляции и подключению магистрального газа выполнены сегодня ночью. Бригада обязана оказывать ей полное содействие. Вопросы есть?

Француз судорожно сглотнул, бросил на меня испепеляющий взгляд и выдавил сквозь зубы.

— Никаких вопросов, патрон.

Я подхватила свой баул и направилась к указанному углу.

Здесь действительно все подготовили по высшему разряду. Мощный газовый вывод с редуктором высокого давления, отдельный стальной стол и гигантский зонт принудительной вентиляции с водяным фильтром. Соколовский умел держать слово, когда дело касалось дела.

Я расстегнула сумку, достала свой чугунный вок и с любовью опустила его на круглое кольцо горелки. Рядом встали тяжелая гранитная ступка, острые ножи и банки со специями.

Повара за соседними столами продолжали коситься на меня с плохо скрываемой неприязнью, но я не обращала на них внимания. Я была в своей стихии.

Ровно в час дня начался обеденный сервис.

На ресторан обрушился поток респектабельных гостей. Официанты вносили чеки, Жан-Люк выкрикивал позиции на французском, повара раскладывали пинцетами лепестки съедобных цветов по широким тарелкам.

Моя станция пока молчала. Пафосная публика заказывала привычные севиче из лангустинов и утиную грудку с ягодным соусом.

Но в половине второго двери ресторана распахнулись, и в зал вошел высокий грузный мужчина с пышной седой шевелюрой в сопровождении двоих спутников.

— Боже мой, — прошептал стоявший рядом су-шеф европейской линии, побледнев до синевы. — Это Аркадий Ветров. Главный ресторанный критик столицы. Если ему не понравится обед, он размажет нас в своем воскресном обзоре по всей стране.

Официант метнулся к столику критика и вернулся на раздачу с круглыми глазами.

— Месье Жан-Люк, гость отказался смотреть меню! Он сказал, что сыт по горло вашей холодной французской скукой и желает получить блюдо, от которого по жилам побежит огонь! Он требует удивить его чем-то настоящим, дерзким и живым!

Французский шеф растерянно схватился за голову. Его тонкие тартары и невесомые муссы совершенно не годились для подобного запроса.

В этот момент за моей спиной послышались тяжелые шаги.

Ярослав спустился из кабинета прямо в горячий цех. Он подошел к моей станции, проигнорировав бледного француза, и остановился в полшаге от меня.

Нас разделяло ровно то расстояние вытянутой руки, о котором мы договорились ночью. От него пахло можжевельником и раскаленным азартом.

— Твой выход, су-шеф, — тихо, проникновенно произнес он, глядя мне прямо в глаза. — В зале сидит человек, способный уничтожить ресторан одной статьей. Покажи ему, чего стоит твой огонь. Или признай, что ты умеешь кормить только базарную толпу.

Внутри меня вскипела пьянящая волна адреналина.

— Смотри и учись, господин ресторатор, — бросила я с дерзкой улыбкой.

Я повернула газовый вентиль и щелкнула зажигалкой.

Оглушительный, яростный рев турбо-горелки потряс стерильную тишину элитного ресторана.

Двухметровый столб золотого пламени взметнулся ввысь, отразившись в панорамных окнах Москва-Сити на высоте облаков. Повара отшатнулись, закрывая лица руками. Жан-Люк схватился за сердце.

А я уже подхватила тяжелую рукоять вока.

Чеснок, имбирь, свежая вырезка, щедрая горсть сычуаньского перца хуацзяо. Чугун запел под моими руками. Вспышка масла в воздухе озарила зал ярким сполохом. Аромат карамелизированного мяса, соевого соуса и терпкого перца пробил стерильный холод ресторана, поднимаясь к облакам.

Ярослав остался стоять рядом, не отрывая взгляда от моих рук, от капель пота на моей шее, от пламени, танцевавшего в моих глазах. Я бросила на него короткий взгляд. Он стоял там, где я велела, и ждал вместе со мной, когда мясо схватится корочкой. Первый раз за все знакомство мне хотелось, чтобы он смотрел.

Первый бой на высоте трехсот метров начался. И я была готова сжечь этот город дотла, чтобы доказать свою правду.

## Глава 7

Утренний Даниловский рынок просыпался задолго до первых солнечных лучей. В пять тридцать утра под гигантским бетонным куполом стоял гулкий, стылый полумрак. Пахло сырой брусчаткой Мытной улицы, свежей кинзой, влажными деревянными ящиками из овощных рядов и терпким, морозным сквозняком из распахнутых разгрузочных ворот. Вдали глухо рокотал вилочный погрузчик, звенели молочные бидоны, а сонные торговцы выкладывали на ледяную крошку серебристые тушки карельской форели.



Я любила эти предрассветные часы больше всего на свете. В них не было суеты, только честная тишина и предвкушение настоящей работы.

Я подошла к нашему открытому острову, щелкнула тумблером общего щитка и вдохнула полной грудью. Вспыхнули теплые лампы под кованым карнизом, заливая золотом стальную рабочую линию. Наше гастробистро называлось «Огненный дракон», и я сразу заметила чужую миску на месте ножей. Переставила ее к мойке. Здесь до любой вещи я должна была дотянуться, глядя на огонь.

С собой из Сити я привезла свой тяжелый чугунный вок. Толстостенный, прокаленный сотнями смен, идеально круглый, с маслянистым темным отливом благородного нагара. Я ладонью коснулась гладкого прохладного металла, чувствуя его послушную тяжесть. Затем повернула вентиль газовой магистрали. Пьезоподжиг отозвался звонким сухим щелчком, и под черным днищем ожило ровное синее кольцо пламени горелки. Я протянула ладонь к чаше, поймала знакомое тепло и убавила подачу. Здесь горелка слушалась меня с первого поворота.

Сегодня шел второй день тридцатидневного испытания. Только на этот раз проверить собиралась я.

Вчера Аркадий Ветров вычистил тарелку, подозвал официанта и попросил вторую порцию. Ярослав проводил его взглядом, а потом спросил, сколько времени понадобится, чтобы научить бригаду готовить так же.

— Для начала сами отстойте смену на рынке, — предложила я. — Или боитесь, что там все-таки готовят лучше?

Он подписал дополнение к нашему контракту прямо на кухне. В свободные от сервиса в Сити дни я возвращалась помогать Кузьмичу; первый такой день Соколовский должен был провести у нас помощником. Отговорку про срочное совещание я отдельно велела вычеркнуть. Мой вок вечером уехал со мной на рынок.

На этой линии командовала я. В шесть двадцать начиналась смена моего самого дорогого стажера.

Часы над выходом показывали ровно шесть двадцать пять, когда размеренные, неторопливые шаги заставили меня оторваться от нарезки свежего корня имбиря.

По центральной галерее рынка, мимо сонных мясников и торговых зеленую, шествовал Ярослав.

Вид у него был такой, будто он перепутал закрытый клуб на Патриарших прудах со съемочной площадкой модного журнала. Безупречное пальто из верблюжьей шерсти цвета топленого молока распахивалось при каждом широком шаге, открывая кашемировый джемпер графитового оттенка и белоснежный воротник рубашки индивидуального пошива. На ногах красовались мягкие замшевые лоферы кофейного цвета, надетые на босу ногу по последней столичной моде. В правой руке он небрежно держал картонный стаканчик с логотипом дорогой кофейни, а в левой сжимал тонкий ультрабук.

От него пахло сухим кедром, горьким бергамотом и тем сортом уверенности, который покупается только семизначными счетами в банке.

Он подошел к стойке, лениво оперся локтем о нержавеющую сталь и окинул наше рабочее пространство снисходительным взглядом коллекционера, заглянувшего в лавку старьевщика.

— Доброе утро, шеф Диана, — произнес он бархатным баритоном, в котором звенела неприкрытая насмешка. — Вижу, очаг уже дымит. Признаться, я ожидал увидеть здесь чуть больше высоких технологий и чуть меньше копоты. Но аутентичность требует жертв. Где я могу разместить свое рабочее место и подключить компьютер?

Я медленно опустила тяжелый разделочный топорик на дубовую доску. Звук получился веским.

— Утро добрым не бывает, господин ресторатор, — я посмотрела на часы, затем на его стаканчик. Он зачем-то спрятал его за ультрабук. — Особенно когда стажеры опаздывают на пять минут.

Ярослав едва заметно вскинул темную бровь.

— Стажеры? Напоминаю, Диана, что по условиям меморандума я должен изучить организацию работы вашей кухни.

— По условиям трудового регламента кухни, который вы вчера подписали, на этой линии есть только один шеф. Это я. Все остальные, независимо от марки часов и стоимости пальто, числятся разнорабочими на побегушках. Правило номер один. Еда и напитки со стороны на кухне запрещены санитарными нормами.

Я протянула руку, ловко перехватила из его пальцев стаканчик с дизайнерским кофе и, не меняя выражения лица, отправила его в педальное мусорное ведро под стойкой. Крышка захлопнулась с глухим стуком.

Ярослав замер. В глубине его зрачков полыхнуло изумление, мгновенно сменившееся холодной яростью.

— Это был редкий сорт эфиопской арабики ручной обжарки.

— Это были помои со вкусом самодовольства, — отрезала я. — А теперь правило номер два. Смартфон и компьютер.

— Что, простите?

— Вы оглохли от собственной важности? Телефон на стол. Быстро. Здесь работают с открытым огнем, кипящим маслом и острыми лезвиями. Мне не нужен помощник, который в разгар ланча будет проверять котировки акций или слать смайлики подругам.

Ярослав скривил губы в опасной усмешке, сделал шаг вперед и навис надо мной. Разница в росте была ощутимой, мне пришлось запрокинуть подбородок, чтобы не отводить взгляд. От него исходила волна плотного мужского тепла, перемешанного с ароматом дорогого парфюма.

— Диана, вы переходите границы. Никто в этом городе не смеет приказывать мне сдавать средства связи.

— Тогда разворачивайтесь на своих замшевых подошвах и катитесь обратно на Патриаршие, — мой голос прозвучал тихо, но так твердо, что проходивший мимо грузчик с тележкой капусты испуганно прибавил ходу. — Вы нарушаете регламент в первую же минуту смены. Если через три секунды телефон не окажется в сейфе, я прямо сейчас составляю акт о неявке и срыве программы. И ваш хваленый совет директоров узнает, что великий ресторатор сломался до того, как зажегся первый огонь.

Мы смотрели друг на друга несколько бесконечно долгих секунд. Я чувствовала, как напряглись мышцы под его кашемиром. Челюсти Ярослава сжались так, что на скулах заиграли желваки.

Затем он медленно, не разрывая зрительного контакта, достал из кармана брюк тонкий титановый смартфон и со стуком положил его на металлическую поверхность.

— Прекрасно, — я положила аппарат в стальной сейф под кассой, убрала туда же ультрабук и провернула ключ. — А теперь снимайте это безобразие.

— Джемпер?

— Пальто, джемпер, рубашку, часы и обувь.

Ярослав опешил. На его холеном лице впервые промелькнуло подобие паники.

— Диана, это индивидуальный заказ из миланского ателье. Обувь сшита вручную из кожи ягненка.

— Если капля кипящего сычуаньского соуса капнет на вашу драгоценную кожу ягненка, вам придется ампутировать палец вместе с ботинком. В подсобке висит форма. У вас две минуты.

Когда он вернулся, я с трудом удержала лицо, чтобы не расхохотаться в голос.

Вместо миланского шика на Ярославе была простая темно-серая хлопковая футболка плотной вязки, одолженная у нашего второго повара Вадима, и широкие черные поварские брюки на завязках. Поверх всего этого великолепия я накинула на него тяжелый брезентовый фартук грубого плетения с массивным медным люверсом на шее. А завершали образ резиновые кухонные сабо сорок пятого размера, черные, массивные и абсолютно безжалостные к любой эстетике.

Его широкие плечи натягивали ткань футболки, а длинные ноги выглядели в бесформенных штанах непривычно массивно. Он стоял посреди кухни, глядя на свои резиновые носы с немим ужасом патриция, сосланного на рудники.

— Ну вот, — довольно кивнула я. — Теперь вы похожи на человека, который способен отличить сковороду от вертолета. Приступаем к первому заданию.

Я подвела его к дальнему углу заготовочного цеха, где на деревянном поддоне лежал джутовый мешок. Из его недр исходил тяжелый, острый, проникающий под кожу аромат, от которого мгновенно начинало першить в горле.

— Что это? — настороженно спросил Ярослав, оглядывая мешковину с явным подозрением.

— Это пять килограммов отборного ядреного репчатого лука позднего осеннего сбора. Сердце нашей ароматической базы. Для соусов и бульонов нам требуются тончайшие полукольца. Толщиной не более двух миллиметров. Вот доска. Вот поварской нож из высокоуглеродистой стали. Время пошло.

Ярослав хмыкнул, расправил плечи и взял нож двумя пальцами за рукоять, словно скальпель хирурга.

— Лук? Вы серьезно думали меня этим испугать? Я открыл дюжину ресторанов по всей стране. Я знаю технологические карты наизусть.

— Знать карту и резать своими руками — совершенно разные вещи, господин теоретик. Жду результат через час.

Я вернулась к своей линии, занявшись разделкой свиной грудинки и подготовкой специй. Прошло ровно четыре минуты.

Сзади раздалось странное, прерывистое шипение, перешедшее в судорожный кашель.

Я украдкой обернулась.

Картина заслуживала кисти великих мастеров. Гордый ресторанный магнат, вершитель судеб гастрономической Москвы, стоял над разделочной доской, согнувшись пополам. Вокруг него валялись три сиротливо очищенные луковицы с рваными боками.

Из глаз Ярослава ручьями текли слезы. Настоящие, обильные, горячие слезы мажора, попавшего под химическую атаку простого подмосковного овоща. Его породистый нос покраснел, веки опухли, а нижняя губа нервно подрагивала.

В попытке спастись он совершил самую фатальную ошибку любого новичка. Он поднял руку и потер слезящиеся глаза тыльной стороной кисти, на которой уже скопился свежий луковый сок.

— Черт! — глухо взревел он, отшатываясь от стола и зажмуриваясь изо всех сил. — Что это за отравка? Чем вы его поливали? Это же серная кислота!

— Руками лицо не трогать! — крикнула я, мгновенно подходя ближе и перехватывая его за запястье.

Его кожа оказалась горячей, пульс под пальцами бешено колотился. Ярослав тяжело дышал, слепо пытаясь смахнуть жгучую пелену.

— Глаза жжет, — прохрипел он, пытаясь проморгаться. — Я ничего не вижу. Вы специально подсунули бракованную партию?

— Конечно, лично в полночь опрыскивала ядом, — фыркнула я, подталкивая его к раковине. — Наклоните голову. Холодной водой промойте, только без мыла. И запомните базовые законы выживания на кухне. Дышать надо исключительно ртом. Нож перед каждым вторым резом опускать в ледяную воду. А пальцы левой руки поджимать кошачьей лапкой, фалангами наружу, чтобы не оставить ноготь в соуснике.

Ярослав шумно ополоснул лицо ледяной водой, фыркая как породистый жеребец, и промокнул лоб вафельным полотенцем. Его волосы сбились набок, темная прядь упала на лоб, стирая всякий намек на светский лоск. Но когда он поднял взгляд, я с удивлением обнаружила в его покрасневших глазах вовсе не растерянность. Там kloкотало глухое, упрямое бешенство.

— Дайте нож, — хрипло бросил он.

— Может, хватит на сегодня? — с легким вызовом предложила я. — Подпишу вам три часа практики, вернетесь в свой стеклянный офис, расскажете друзьям, как храбро сражались с корнеплодами.

— Я сказал, дайте нож, Диана.

## Глава 8

Он снял инструмент с магнитной планки, обмакнул лезвие в глубокую миску со льдом и снова встал над доской.



Следующие сорок минут превратились в настоящую дуэль характера и физиологии. Луковый сок брызгал во все стороны, воздух над столом стал плотным, как слезоточивый газ, но Ярослав не отступил ни на шаг. Он шмыгал носом, дышал через плотно сжатые зубы, упрямо подгибал пальцы, повторяя показанное мной движение. Его темп постепенно рос. Лезвие стало стучать по дереву ровнее, полукольца ложились одно к одному, прозрачные и аккуратные.

Когда последний ящик заполнился белой хрустящей горой, он тяжело выдохнул, вытер пот со лба тыльной стороной ладони и посмотрел на меня. На дне его взгляда плескалась первая, еще робкая гордость победы.

— Мешок пуст, — отчеканил он.

— Неплохо для начала, — сухо признала я, подавляя внутреннее одобрение. — Но отдыхать некогда. Вот три ящика дальневосточного кальмара шоковой заморозки. Нужно снять фиолетовую пленку, вычистить внутренности и вынуть хитиновые стрелки. Вода ледяная, работать только вручную, чтобы не порвать тушку.

Лицо Ярослава вытянулось.

— Кальмары? Склизкие, холодные кальмары?

— Именно они. Или вы думали, что морепродукты в ваших заведениях сами прыгают на тарелку, предварительно очистившись и замариновавшись в трюфельном масле? Перчатки на полке.

— Обойдусь без перчаток, — процедил он сквозь зубы.

И он действительно обошелся. Следующие два часа его холеные, привыкшие к гладкой коже автомобильных рулей и дорогим часам пальцы провели в ледяной крошке и соленой

слизи. Кожа на его руках покраснела от жгучего холода, пальцы сводило судорогой, но он упрямо вытаскивал прозрачные хитиновые стрелки, очищал тушки до молочной белизны и складывал их ровными рядами в гастроемкости.

К одиннадцати утра его футболка потемнела от пота на груди и спине, на щеке красовалась полоса от луковой шелухи, а резиновые сабо были щедро покрыты каплями соленой воды.

Он выглядел измотанным, грязным и взъерошенным. Но в нем не осталось ни капли утренней спеси.

А впереди нас ждал ад обеденного наплыва.

Ровно в двенадцать ноль-ноль тихий утренний рынок прекратил свое мирное существование.

Под стеклянным куполом нарастал утробный, многоголосый гул, похожий на шум приливной волны перед штормом. Офисные служащие из соседних деловых центров, банковские клерки в накрахмаленных воротничках, свободные дизайнеры, туристы с фотоаппаратами и постоянные завсегдатаи рынка хлынули к рядам сплошным плотным потоком.

В нашем гастробистро чековый принтер зашелся истерическим треском.

Тонкая белая лента полезла из пластиковой щели с пугающей скоростью. Один заказ, второй, пятый, десятый. Лапша по-сычуаньски, хрустящая говядина в остром масле, маринованные кальмары на гриле, паровые булочки с уткой, двойная порция огненного тофу.

— Началось, — негромко бросила я, затягивая завязки фартука потуже и становясь на позицию у первой конфорки. — Слушай мою команду, ресторатор. Заказы я кричу вслух. Ты стоишь на раздаче и заготовках. Отдавать готовые миски строго по номерам. Подкидывать свежую лапшу в гастроемкости. Менять бамбуковые пароварки каждые четыре минуты. И самое главное, не лезть под горячую руку. Если я скажу «падай», ты падаешь на кафель и накрываешь голову тазом.

Ярослав выпрямился, разминая затекшие плечи. От его утреннего лоска не осталось и следа. На футболке темнели мокрые пятна, руки пахли холодным морем и луком, но в глазах зажглось настоящее охотничье упрямство.

— Я управлял открытиями флагманских ресторанов на сотни персон, Диана. Не нужно со мной сюсюкать. Я справлюсь с раздачей на этом пятачке.

— Посмотрим через пятнадцать минут, герой.

Я открыла газовый вентиль на максимум и ударила коленом по пусковому рычагу под плитой.

Мощная промышленная турбогорелка взревела как двигатель реактивного истребителя на форсаже. Столб синего и оранжевого пламени горелки взметнулся вверх на добрых полметра, жадно облизывая выпуклое дно чугунного гиганта. Температура вокруг мгновенно подскочила до отметки доменной печи.

Мой тяжелый чугунный вок отозвался глухим, утробным гулом.

Я плеснула на раскаленный металл ковш арахисового масла. Белый ароматный дым ударил в вытяжку, воздух наполнился шипением, шелканьем и запахом каленого ореха. Следом в пекло полетела первая горсть рубленого чеснока, хлопья сушеного чили, звездочки бадьяна и тонкие полукольца того самого лука, над которым проливал слезы мой высокородный подмастерье.

Металлическая лопатка в моей правой руке запела дробную, четкую песню. Взмах, переворот, бросок запястьем. Пять килограммов чугуна и кипящих ингредиентов взлетели в воздух, описали безупречную дугу над пылающей пастью конфорки и с шипением рухнули обратно. Я плеснула наш фирменный соус с сычуаньским перцем, густой, рубиново-черный, настоящий на двенадцати пряностях и ферментированных бобах.

Огненная вспышка озарила потолок. Перечный пар, от которого у любого неподготовленного человека перехватило бы дыхание и занемел язык, плотным облаком окутал кухню.

— Первый пошел! — крикнула я, перебрасывая дымящуюся лапшу в глубокую глиняную чашу. — Номер тридцать семь, сычуаньская свинина! На раздачу!

Ярослав подхватил горячую миску через плотное полотенце, быстро накрыл крышкой, воткнул палочки в держатель и выставил на гостевой прилавок.

— Номер тридцать семь! — его глубокий командный голос гулко прокатился над толпой, заставив вздрогнуть очередь.

— Номер тридцать восемь, кальмары с чесночным ростком! Лапшу на линию, быстро!

Ярослав метнулся к заготовочному столу, схватил тяжелую металлическую гастроемкость со свежей лапшой, с грохотом опустил ее рядом с моим котлом и тут же развернулся, перехватывая выскочивший чек.

— Номер тридцать девять, двойной вок с тофу и шиитаке, без сахара! — прокричал он, перекрывая рев пламени.

— Принято! Бамбуковые корзины с верхнего яруса снимай, они уже пять минут на пару!

Темп превратился в безумный танец. На крошечном пространстве кухни воздух нагрелся градусов до пятидесяти. От чугуна пылало так, что волосы на моих предплечьях начали потрескивать. Пот заливал глаза, капли падали на горячий обод плиты и мгновенно испарялись с тихим свистом.

Но Ярослав не сломался.

Я краем глаза наблюдала за его движениями и с каждым новым чеком испытывала все большее изумление. Он двигался быстро, собранно, безошибочно. Его длинные руки четко подавали миски, меняли опустевшие лотки, подхватывали обжигающие бамбуковые пароварки и возвращали их на кипящие водяные бани. Его футболка промокла насквозь, прилипая к широкой груди, темные волосы сбились в мокрые пряди, а на щеке темнело пятно от соуса. Но он не жаловался. Он не пропустил ни одного заказа. В его движениях проявилась та редкая порода внутренней собранности, которая отличает настоящих лидеров от пустых позёров.

Очередь перед нашим бистро растянулась на добрых тридцать метров, завиваясь кольцами вокруг овощных прилавков. Ароматы жареного перца, карамелизованного лука и дымного мяса сводили с ума весь павильон.

И в самый разгар этой бешеной гонки случилась беда.

На верхнем металлическом ярусе над основной линией воков остывал тяжелый раскаленный противень. На нем еще до начала ланча запекалась партия острой чесночно-перечной посыпки с крупной солью и кунжутом. Массивный стальной лист был до краев наполнен кипящим ароматным маслом и раскаленной пряной смесью.

Старый вибрационный мотор вытяжного зонта вдруг зашелся мелкой дрожью. Одно из крепежных ушек направляющего рельса, ослабленное долгой эксплуатацией, со звонким щелчком лопнуло.

Тяжелый раскаленный противень качнулся.

Масляная гладь дрогнула, переливаясь через невысокий борт. Стальной край листа соскользнул с полозьев и с глухим скрежетом устремился вниз.

А прямо под ним находилась я.

В этот момент я обеими руками удерживала на весу тяжелый раскаленный вок, в котором жаривалась тройная порция острой говядины. Сделать шаг назад я не могла, сзади гудела вторая плита. Бросить вок означало выплеснуть кипящее масло себе под ноги.

Сверху на мои открытые плечи и голову летела раскаленная металлическая плита с кипящим перцем.

— Диана, берегись!

Крик Ярослава перекрыл гул турбины.

Я даже не успела испугаться. Все произошло за долю секунды.

Его тело врезалось в пространство между мной и падающей конструкцией. Ярослав рванулся вперед, выбрасывая руки вверх навстречу летящей стальной машине.

Полотенце висело у мойки. Я успела увидеть, как он метнул туда взгляд — и все-таки выставил руки под край противня.

Он поймал тяжелый раскаленный противень голыми ладонями.

Масло зашипело, плеснув на край стола. Ярослав вскрикнул; этот короткий звук я услышала даже сквозь рев горелки.

Ярослав издал короткий горловой стон, стиснув зубы с такой силой, что на его висках вздулись толстые синие вены. Лицо его побелело до цвета мела, капли холодного пота брызнули из пор. Он удержал лист над нашими ногами; масло качнулось к борту, и Ярослав торопливо выровнял противень.

Удерживая адски горячий противень на обожженных ладонях, он на одном упорстве развернул корпус и с грохотом опустил его на свободную столешницу заготовочного стола.

Только тогда его пальцы разжались.

Руки Ярослава мелко задрожали. Он покачнулся, оперся бедром о край стола и судорожно втянул воздух сквозь оскаленные зубы.

— Газ! Гаси газ! — хрипло выкрикнул он.

Я среагировала мгновенно. Ударом локтя вырубил центральный отсекатель пламени. Рев конфорок смолк, сменившись звенящей тишиной. Вок с говядиной встал на холодную подставку.

— Вадим, держи раздачу! — крикнула я нашему помощнику у кассы. — Прием заказов на десять минут на стоп!

Я бросилась к Ярославу.

Его лицо было серым от невыносимой боли, глаза потемнели. Он тяжело дышал, прижимая согнутые в локтях руки к груди.

— Покажи, — потребовала я, и мой голос впервые за день предательски дрогнул.

— Ерунда, Диана. Просто слегка припекло. Заказы ждут.

— Заткнись и покажи руки!

## Глава 9

Я без церемоний схватила его за предплечья и потянула к глубокой моечной раковине.



На обеих ладонях краснели полосы там, где в кожу врезался край противня. Возле больших пальцев уже надувались маленькие пузыри. Он попытался пошевелить кистями и зажмурился.

## **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.