

ВКУС ЧУЖОГО ВЕКА



— ТИАНА КИМ —

Тиана Ким

Вкус чужого века

<https://litres.ru/74560313>

Аннотация

Шеф-повар мишленовского ресторана Элиас Винтер умирает с ножом в боку на заднем дворе Нью-Йорка — и приходит в себя в грязной луже портового Эшфорда. Королевство Вальдемар, позднее Средневековье. Вонь рыбы и кожевенных мастерских, мясо варят до серого волокна, а единственная общедоступная приправа — чеснок.

Местные принимают Элиаса за лекаря и тащат в трактир «Гнилая бочка» — зашивать раненого бандита. Его хозяйка, дерзкая рыжеволосая Корделия Грей, готова вышвырнуть чужака, но Элиас заключает сделку: неделю готовит он. Первое же блюдо — луковый пирог — заставляет старого пьяницу плакать, а к концу недели слухи о «колдуне-поваре» ползут по всем докам.

Теперь у него две проблемы. Гильдии — настоящая власть в городе — не прощают нарушений. А его собственные знания стоят дороже золота: майонез из костного желе, кетчуп без помидоров, утка со стеклянной кожей, панакота, застывающая в леднике. И пока пекари, мясники и казначей короля пытаются то закрыть трактир, то использовать его, Корделия задаёт единственный вопрос, которого Элиас боится: «Ты не из этого мира, верно?»

«Вкус чужого века» — роман о том, что еда меняет всё: политику, любовь, память и даже границы между мирами. История о человеке, который потерял всё — но принёс с собой целую цивилизацию, уместившуюся на кончике ножа.

Содержание

Глава 1. Сковорода судьбы и вонь Эшфорда	5
Глава 2. Пшёнка из ада	20
Глава 3. Слезы в пивной кружке	41
Глава 4. Язык врага	56
Глава 5. Майонез на костях	74
Глава 6. Эликсир из мусора	91
Глава 7. Утка-подошва против Шефа	107
Глава 8. Бунт гильдии мясников	122
Глава 9. Печень, сердце и секрет эспума	140
Глава 10. Вкус детства Корделии	160
Конец ознакомительного фрагмента.	184

Глава 1. Сковорода судьбы и вонь Эшфорда

Нож вошел под ребра с тем характерным мерзким хрустом, с каким разбивается ледяная корка на луже в декабре. Элиас Винтер даже не сразу понял, что звук этот издала его собственная плоть. Он стоял на заднем дворе собственного ресторана, сжимая в одной руке наполовину выкуренную сигарету, а в другой — пустой пластиковый контейнер из-под соуса демиглас. Нью-Йорк шумел где-то за бетонной стеной, равнодушный к тому, что шеф-повара, получившего вторую мишленовскую звезду месяц назад, только что пырнули, как кусок теста для равиоли.

Парень напротив — прыщавый, с бешеными глазами и татуировкой слезы под левым веком — дернул рукоять на себя. Это было хуже самого удара. Элиас почувствовал, как горячее, липкое тепло мгновенно пропитало накрахмаленный белый китель. Наркокурьер. Мелкая сошка, которому Элиас имел неосторожность отказать в «крыше» и хранении товара в морозильной камере для сорбета. «Ты не понял, Винтер, это не просьба, это бизнес», — прошелестело в ушах, но тогда Элиас лишь вытер руки полотенцем и указал на дверь с табличкой «Персонал only».

— Мразь, — прохрипел Элиас, оседая на холодный асфальт, усыпанный окурками его же собственных су-шефов.

Мир перед глазами сузился до светящегося прямоугольника вытяжки над плитами внутри цеха. Оттуда пахло уткой по-пекински и звездчатым анисом. Глупая мысль: «Кому теперь достанется моя сковорода судьбы? Угробят же антипригарное покрытие на хрен». А потом свет выключили. Не как в кино — плавно и с музыкой. А как на кухне во время скачка напряжения: резкий треск, вспышка боли в боку, и абсолютная, крошечная, тошнотворная тишина.

Очнулся он в аду. По крайней мере, запах был именно оттуда.

Нос Элиаса, профессиональный инструмент, настроенный на различение сорока оттенков специй, взвыл от перегрузки. Вонь была многослойной, плотной, как плохой гаспачо, перебитый блендером. Слой первый, базовый: гниющие овощи, кислая капуста и мокрая шерсть немытого скота. Слой второй: застарелые человеческие испражнения, выплеснутые из окна прямо на булыжники мостовой. И венчал эту симфонию — запах trebuхи. Теплой, парной, с оттенком свернувшейся крови.

Элиас лежал лицом вниз в неглубокой канаве, заполненной мутной водой цвета сильно разбавленного кофе. Вода попала в рот. Вкус был таким, будто он лизнул сточную трубу мясокомбината. Он дернулся и закашлялся, упершись ладонями в скользкие камни. Боль в боку полыхнула с новой силой, напоминая о реальности.

— Живой, — раздался низкий, гундосый голос прямо над ухом. — Гляди-ка, Нильс, лекарь-то живой. А то я уж подумал, ты перестарался, когда его по башке огрел.

Элиас с трудом повернул голову, отплевываясь от грязи. Над ним нависали двое. Даже в полуобморочном состоянии он мгновенно понял, что это не ряженные актеры на Хэллоуин и не хипстеры с Бруклинской ярмарки ремесленников. Мужики были настоящие. Кожа дубленая, как у старого дивана в ирландском пабе, одежда из грубой шерсти и сыромятной кожи, а у того, что пониже ростом, на поясе висел короткий меч с зубринами на лезвии.

Их лица выражали ту особую степень озабоченности, которая бывает у людей, когда сломалась важная деталь в механизме, а заменить ее нечем. Они рассматривали Элиаса, точнее, его белый, залитый кровью китель. Один из них, с бородой, в которой запуталась какая-то солома, ткнул в ткань грязным пальцем.

— Слышь, ты лекарь, что ли? Целитель? Одежка у тебя больно чистая была, пока мы тебя тащили. Мы ж тебя на дороге подобрали. Ты там без памяти валялся. И бинты у тебя с собой. — Бородач кивнул на внутренний карман кителя, откуда торчал край белого носового платка, который Элиас всегда носил для протирки лезвия своего ножа.

— Какой, к черту, лекарь? — голос Элиаса прозвучал как скрежет ножа по чугунной сковороде. Он попытался встать, но мир перед глазами опасно качнулся. — Где я? Что за дерьмовый фестиваль исторической реконструкции? Вызовите 911, идиоты. У меня ножевое.

Он схватился за бок. Под кителем рана горела. Пальцы нащупали разрез. Глубокий, но, кажется, скользкий. Наркоман бил снизу, попал в ребро и прошел по касательной вдоль мышц. Элиас знал анатомию не хуже иного хирурга — за годы разделки туш он выучил расположение каждой жилы и каждого сустава. Жить будет. Если не подхватит заражение в этой выгребной яме.

— Девять-один-один? — переспросил второй, тот, кого называли Нильсом. Этот был выше и уже, с крысиным лицом и бегающими глазками. — Темная речь. Может, он из-за моря? Но одежда... смотри, Руперт, чистая. И шов ровный. Ак-

куратный, как у портнихи. В гильдии цирюльников таких не водится. А Рыжий Гарри там кровью исходит, смотреть страшно.

Элиас напряг память. Эшфорд? Он перебирал в уме все города США и Канады, где бывал на гастротурах. Пусто. Королевство Вальдемар? Звучало как название дрянного фэнтези-романа, который он как-то видел у посудомойки.

— Слушайте сюда, ребята, — Элиас попытался придать голосу ту командирскую жесткость, с которой он раздавал указания на кухне. — Я шеф-повар. Повар, поняли? Мне нужно в больницу. Сейчас же.

Руперт и Нильс переглянулись. В их взглядах читалась работа мысли, тяжелая, как подъем камня в гору.

— Повар... — протянул Руперт. — Это который у плиты стоит? Ну, кашевар?

— Точно! — Нильс хлопнул себя по ляжке. — Вот почему от него чесноком не пахнет! Потому и одежда белая! Но лекарь-повар — оно еще лучше. Гарри пожрать любит. И зашить умеет. И накормит. Берем!

Элиас не успел возразить. Его подхватили под руки с та-

кой силой, что боль в боку заставила его зашипеть сквозь зубы. Они потащили его по улочке, мощеной булыжником. Улочка была узкой, кривой и наклонной. Из окон свисали какие-то тряпки, из подворотен выбегали тощие псы и злобно шипели на его белый китель.

— Да отпустите вы! — рывкнул Элиас, упираясь. — Что за средневековый беспредел? У меня шок, мне покой нужен!

— Тебе, мил человек, сейчас работенка нужна, — спокойно ответил Руперт, не сбавляя шага. — А то, если Гарри померет, твоя участь будет хуже, чем у свиньи на бойне. Ты ж у нас теперь вместо лекаря. Госпожа Грей за брата шкуру спустит, с того, кто под руку подвернется.

Они остановились перед массивной дверью, над которой висела вывеска. Дерево было тухлявое, темное от времени и копоты, а краска облупилась. Элиас напряг зрение, разбирая буквы, выведенные корявым, но знакомым латинским шрифтом.

«ГНИЛАЯ БОЧКА».

Ниже была приписка мелом: «Эль, ночлег и горячая похлебка».

— О, Господи, — выдохнул Элиас. — «Гнилая бочка». Звучит как прогноз для моего кишечника.

Дверь распахнулась, и его втолкнули внутрь. Помещение трактира встретило его полумраком, чадом от масляных ламп и густым, почти осязаемым запахом вареного чеснока. Не того легкого, пикантного аромата, который он использовал в соусе айоли, а удушающей волны старого чесночного навара, которым, казалось, пропитались даже камни, из которых были сложены стены трактира.

Но главное, что ударило по рецепторам Элиаса — это запах жженого масла и горелого мяса. На дальнем конце зала, возле огромного, закопченного очага, суежилась женщина.

В полумраке он разглядел силуэт в простом платье темно-серого цвета, перепачканном сажей. Она стояла спиной, склонившись над лежащим на столе мужчиной. В руке у нее была небольшая черная сковородка, с которой на открытую рану на ноге мужчины стекало что-то дымящееся, шипящее и источающее тот самый запах чесночного напалма.

— Что ты делаешь?! — не своим голосом заорал Элиас, вырываясь из рук сопровождающих. Профессиональный рефлекс оказался сильнее шока и боли. — Ты же ему вену сожжешь! Это же не дезинфекция, это кулинарный канниба-

лизм!

Женщина резко обернулась.

Корделия Грей оказалась не такой, какой он представлял хозяйку «Гнилой бочки». Она не была сгорбленной старухой. Ей было лет двадцать пять — двадцать шесть. Лицо у нее было бледное, с острыми скулами, на которых горел лихорадочный румянец. Темные волосы, выбившиеся из-под простого чепца, прилипли ко лбу. Но самым поразительным в ней были глаза.

Серые, как грозовое небо, и смотрящие на Элиаса с такой смесью ярости, страха и упрямства, что любой бы на его месте отступил.

Она смерила его взглядом с головы до ног: залитый кровью и грязью белый китель, спутанные волосы, лицо в ссадинах.

— А ты еще кто такой? — голос у Корделии был хрипловатый, но твердый. Она не кричала, она чеканила слова, как монеты. — Руперт, я же велела привести лекаря, а не труп из канавы. Или ты думаешь, я завела трактир, чтобы собирать здесь дохлых бродяг? Убирайтесь. И чучело это в белом с собой заберите. У меня и без ртов лишних беда.

— Госпожа Грей, так нету лекаря, — занял Нильс. — Старый аптекарь уехал в Дерри за травами. А этот... сама посмотри, у него руки-то чистые! И шьет он, наверное, ловко! Он сам сказал, что с плотью работать обучен!

Элиас поморщился. Обучен разделять плоть для жарки, хотел поправить он, но сдержался.

Корделия поджала губы. Она перевела взгляд на раненого мужчину, который стонал и скрежетал зубами. На его бедре зияла глубокая рваная рана, края которой уже начали покрываться уродливым белым налетом от ожога. В нос Элиасу ударил резкий запах свернувшейся крови и того самого перекаленного масла.

— Брат, — глухо сказала Корделия, и в ее голосе на миг прорезалась такая тоска, что Элиас забыл о собственной боли. — Ты хоть иглу в руках держал? Или только языком молоть горазд, как все пришлые?

Элиас подошел к столу. Он двигался осторожно, боясь потревожить рану в боку, но профессиональное любопытство уже брало верх. Он смотрел на рану и видел не ногу бандита, а кусок вырезки, который нерадивый поваренок испортил тупым ножом и кривой разделкой.

— Держал, — процедил он сквозь зубы. — И иглу, и нож. И видел раны пострашнее, чем эта царапина. Но то, что сделали вы, сударыня, это даже не первая помощь. Это — преступление. Вы ему не дезинфекцию провели, а прижгли ткани третьей степени. Теперь гнить будет не только от грязи, но и от ожога.

Она вспыхнула. На бледных щеках проступил гневный румянец.

— Ах ты, индюк напыщенный! — она шагнула к нему, сжимая в руке сковородку, словно булаву. — Ты хоть знаешь, почему нынче чистое вино для промывки? Или уксус? А чесночное масло — единственное, что отгоняет гнилую хворь! Это наука моего отца! Наука, проверенная годами в этом клоповнике!

— Наука вашего отца воняет, как подмышка дьявола, — парировал Элиас, с трудом стаскивая с себя грязный китель. — И убивает быстрее ножа. Мне нужна кипяченая вода. Много кипяченой воды. И чистая тряпка. И если вы не заткнетесь на минуту, Корделия, я просто упаду тут и истекаю кровью рядом с вашим братом. У меня, если вы не заметили, тоже дырка в боку.

Только сейчас она заметила темное пятно, расползающееся по его рубашке под кителем. Взгляд Корделии метнулся от его лица к ране на боку и обратно. В ее серых глазах мелькнуло что-то похожее на уважение. Самую малость. Она поняла, что этот чужак, пахнувший не чесноком, а чем-то незнакомым, сладковатым (остатки аниса и ванили от соуса), стоит на ногах только на чистом адреналине и злости.

— Воды, — коротко бросила она Нильсу. — И тряпки из моего сундука. Но если он убьет Гарри, я спущу с тебя шкуру лично, Руперт.

Элиас больше не обращал на нее внимания. Он склонился над раненым. Тот смотрел на него мутными, полными боли глазами. Рыжий Гарри, как его назвали, был здоровенным детиной с ручищами, покрытыми шрамами.

— Терпи, — коротко сказал Элиас, доставая из внутреннего кармана кителя маленький кожаный футляр.

Она открылась с тихим щелчком. Внутри, в специальных пазах, лежали инструменты. Элиас никогда не был хирургом, но он был шеф-поваром высочайшего класса. А для повара набор для обвалки и филировки — это продолжение пальцев. Тонкий, как бритва, нож для снятия кожи с рыбы. Длинное гибкое лезвие для нарезки карпаччо. И маленький,

изогнутый серпом нож для удаления косточек из оливок и вишен. И, наконец, она — сковорода судьбы. Так он называл свой главный инструмент — нож шефа. Идеально сбалансированный, из дамасской стали, с рукоятью, обточенной под его ладонь. Нелепое название приклеилось давно, еще со времен кулинарной школы: «На этой сковороде жарится твое будущее, Элиас».

Корделия замерла, глядя на сталь, блеснувшую в свете масляной лампы. Она никогда не видела такого чистого, ровного металла. Местные ножи были грубыми, с зазубринами и пятнами ржавчины. А это... это походило на оружие древнего бога.

Элиас плеснул на руки из кувшина с водой, что принес Нильс. Вода была тепловатой, но чище, чем он ожидал. Затем он взял изогнутый нож и склонился над раной Гарри. Корделия дернулась было, но он остановил ее взглядом.

— Я не буду его резать. Я сниму этот ожоговый струп. Это как удалить горелую корочку с мяса перед тушением, чтобы не дала горечь всему блюду. Тихо.

Движения его были быстрыми и невероятно точными. Он работал, закусив губу, чтобы не застонать от боли в собственном боку. Лезвие скользнуло вдоль края раны, срезая тон-

чайший слой омертвевшей от ожога плоти. Гарри взвыл и дернулся, но Руперт и Нильс навалились на него всем весом. Элиас работал молча. Матерясь. Но молча. Про себя. Он вспоминал, как потрошил палтуса в прошлый вторник. Это помогало абстрагироваться от того, что перед ним человек.

Наконец, рана была очищена. Он взял иглу. Обычную, ржавую, которую ему подала Корделия. Он посмотрел на нее с таким отвращением, что она снова вспыхнула.

— Другой нет.

— Прокипятите хотя бы, — буркнул он, протягивая иглу обратно. — И нитку.

Пока игла булькала в котелке, он промыл рану Гарри чистой кипяченой водой и туго перетянул ногу выше ранения полосой ткани. Затем, дождавшись иглу, он продел в ушко толстую, грубую льняную нить.

— Держите свет, — скомандовал он Корделии.

Она молча взяла масляную лампу и встала так, чтобы свет падал на рану. Ее рука не дрожала. Она смотрела на его руки. На то, как кривая, грубая игла в его пальцах двигалась с пугающей грацией. Стежок. Узел. Стежок. Узел. Это был не

хирургический шов. Это был кулинарный шов. Так повара зашивают фаршированную баранью ногу или рулет из птицы, чтобы начинка не вывалилась. Ровно, туго, аккуратно. Края раны сошлись, образовав ровный, хоть и немного пугающий рубец.

В «Гнилой бочке» повисла тишина, нарушаемая только тяжелым дыханием Гарри и потрескиванием дров в очаге.

Элиас выпрямился. Перед глазами поплыли черные круги. Боль в боку стала невыносимой.

— Готово, — выдохнул он. — Мясо... приживется. Бульон из кореньев ему. Не чесночное масло. Водой поите. Много. А теперь... кажется, моя очередь.

И он рухнул на грязный пол «Гнилой бочки», прямо под ноги Корделии Грей, которая смотрела на него сверху вниз, все еще сжимая в руке коптящую лампу. В ее взгляде больше не было только ярости. В нем появилось жадное, практичное любопытство. Она видела его руки. Она видела его нож. И она, хозяйка разоренного трактира, у которой брат теперь обязан жизнью этому чужаку, уже прикидывала в уме, сколько может стоить этот странный повар-лекарь, если заставить его работать не иглой, а поварешкой. Запах чеснока на мгновение отступил перед запахом свежей, правильно об-

работанной плоти и странного, нездешнего аромата ванили, исходившего от волос упавшего чужеземца.

Глава 2. Пшёнка из ада

Сознание возвращалось к Элиасу Винтеру толчками, словно его тащили вверх по лестнице, и на каждой ступеньке кто-то невидимый бил его по голове мешком с мукой. Сначала пришла боль в боку — тупая, ноющая, сковывающая каждое движение диафрагмы при вдохе. Затем — ощущение жесткого ложа под спиной. Не ортопедический матрас с эффектом памяти, не простыни из египетского хлопка, которые он заказывал в свою квартиру в Челси. Это было нечто среднее между мешком с соломой и доской для разделки мяса, накрытой колючим шерстяным одеялом, от которого пахло так, будто им накрывали мокрую овцу последние лет двадцать.

Он открыл глаза.

Над ним нависал низкий, закопченный потолок с грубыми деревянными балками. В щелях между досок застряла вековая пыль и паутина, свисающая серыми лохмотьями. Свет в помещение проникал через единственное крошечное окно, затянутое не стеклом, а чем-то мутным, напоминающим промасленный пергамент или бычий пузырь. Этот рассеянный, желтоватый свет придавал всей комнате сходство с плохо проявленной фотографией.

Элиас осторожно повернул голову. Движение отозвалось вспышкой боли в боку, но уже терпимой. Он лежал в узкой камере, которая, судя по обстановке, служила кладовой для ненужного хлама, временно переоборудованной под лазарет. Рядом с его топчаном стоял грубо сколоченный табурет, на котором тускло поблескивала глиняная кружка с водой. На воде плавала мелкая соринка и, кажется,дохлая мошка. Элиас смотрел на эту мошку секунд десять, прежде чем его мозг, привыкший к стерильности мишленовской кухни, смог обработать эту информацию.

Он жив.

Он в вымышленном, мать его, королевстве Вальдемар, в городе с канализацией, заменяющей тротуары, в трактире под названием «Гнилая бочка».

И, судя по ощущениям в желудке, он не ел уже минимум сутки.

Желудок подтвердил эту догадку громким, протяжным урчанием, напоминающим звук спускаемой воды в унитазе. Элиас поморщился и осторожно, придерживая бок рукой, сел на топчане. Голова закружилась, но терпимо. Он оглядел себя. Его белая рубашка, бывшая когда-то частью идеально

отглаженного комплекта шеф-повара, теперь представляла собой бурое месиво из засохшей крови, грязи Эшфорда и сажи. Рукав был разорван. Бок был туго перетянут полосой грубой ткани — судя по всему, работой Корделии. Сделано было на совесть, хоть и без изыска. Она не дала ему умереть от потери крови, пока он валялся без сознания. Уже плюс.

Дверь каморки со скрипом отворилась, и на пороге возникла она сама.

При дневном свете (если это убожество можно было назвать дневным светом) Корделия Грей выглядела иначе, чем вчера в полумраке у очага. Она была одета в то же темно-серое платье, но теперь на ней был передник из грубой мешковины, перепачканный чем-то желтоватым и жирным. Волосы она убрала под плотный чепец, но несколько темных прядей все равно выбились и прилипли к влажному лбу. Ее лицо было бледным от усталости, под серыми глазами залегли тени, но взгляд оставался острым и цепким, как у торговки на рыбном рынке, оценивающей свежесть улова.

В руках она держала деревянный поднос, на котором стояла глиняная миска, источающая пар, и ломоть чего-то, отдаленно напоминающего хлеб.

— Очухался, — констатировала она без всякой радости в голосе. — Я уж думала, ты отдашь концы прямо на моем полу. Пришлось бы объяснять страже, откуда у меня в трактире труп в белой хламиде. А у меня и без того хлопот полон рот.

Она вошла в каморку, поставила поднос на табурет и скрестила руки на груди, глядя на Элиаса сверху вниз. Поза ее выражала все сразу: недоверие, усталость, легкое презрение и крошечную, тщательно скрываемую искру любопытства.

— Ешь, — коротко бросила она, кивнув на миску. — Заслужил. За Гарри спасибо. Жить будет, хоть и хропать, наверное, до конца дней. Но я свое слово держу: ты спас моего брата, я тебя кормлю и даю кров, пока не встанешь на ноги. А там — проваливай. Мне дармоеды в «Гнилой бочке» не нужны.

Элиас перевел взгляд на миску. Его ноздри, профессиональный инструмент, способный уловить ноты мускатного ореха в сложном соусе из сорока ингредиентов, дрогнули и сжались, как от удара.

Запах был... монументальным. Он не просто заполнял каморку — он, казалось, менял химический состав воздуха, делая его плотным, вязким и агрессивным. Основу составлял тяжелый, удушливый дух пережаренного бараньего жи-

ра. Этот жир явно долго кипел, достиг точки дымления, а потом еще немного, пока не начал разлагаться на канцерогены и отчаяние. Вторым слоем шел чеснок. Но не тот чеснок, который Элиас знал и любил — сладковатый, карамелизирующийся в оливковом масле до золотистого оттенка. Этот чеснок был горелым. Черные, обугленные хлопья плавали в мутной жиже, источая едкий, кислый запах, от которого першило в горле даже на расстоянии.

И, наконец, венчал эту симфонию запах самой каши. Пшеница. Разваренная до такого состояния, что она перестала быть крупой и превратилась в серовато-желтый клейстер, в котором вертикально могла бы стоять ложка. Или гвоздь. Или небольшой кинжал.

Элиас сглотнул. Не от голода. От подступающей к горлу тошноты.

— Что это? — спросил он хрипло, хотя ответ был очевиден.

— Обед, — Корделия пожала плечами. — Пшёнka с бараньей подливой. Лучшее, что есть в моем трактире. Гости за миску такого варева готовы последний медяк отдать. Сытно, наваристо, чеснока не жалела. Ешь давай, пока горячее. Холодным — только свиней кормить.

Элиас посмотрел на нее. Она не издевалась. В ее глазах читалась искренняя, почти трогательная уверенность в том, что она предлагает ему нечто ценное. Сытное. Наваристое. То, что в этом мире считалось вершиной кулинарного искусства. СЫТНО = ВКУСНО. Главное правило, которое он усвоил вчера, глядя, как она заливала открытую рану кипящим чесночным маслом.

Он взял ложку. Грубую, деревянную, плохо обструганную. Зачерпнул немного этого месива. Каша тянулась за ложкой, как расплавленный сыр моцарелла, только выглядело это в тысячу раз менее аппетитно. Он поднес ложку ко рту. Задержал дыхание. И отправил содержимое в рот.

Первые полсекунды рецепторы просто отказывались обрабатывать информацию. Это было похоже на короткое замыкание в сложной электрической схеме. Затем сигнал дошел до мозга, и Элиас Винтер, шеф-повар ресторана с двумя мишленовскими звездами, человек, способный отличить соль Малдон от гималайской с закрытыми глазами, испытал всю гамму ощущений, которую обычно испытывает человек, лизнувший автомобильный аккумулятор.

Вкус был одновременно никаким и чудовищным. Пшеница была разварена настолько, что утратила любую структур-

ность и собственный вкус, превратившись в безликую крахмальную массу, единственной задачей которой было служить носителем для жира. Баранья подлива представляла собой чистый животный жир, перекаленный до горечи, с нотками прогорклого масла и того специфического привкуса, который появляется, когда мясо жарят на сковороде, не мытой со времен прошлого короля. И чеснок. Чеснок не дополнял, не оттенял, не раскрывал — он атаковал. Горелый, едкий, он обжигал нёбо и оставлял после себя такое послевкусие, будто Элиас прожевал головешку из костра.

Он с трудом проглотил. Каша встала в горле комом, отказываясь проваливаться дальше. Желудок, пустой и требовательный, сжался в спазме, но не от голода — от отвращения.

— Ну как? — Корделия приподняла бровь. В ее голосе звучало странное сочетание гордости и вызова. — Небось, в ваших заморских краях так не готовят? У нас в Эшфорде это знатное блюдо. Мой отец, упокой Создатель его душу, говорил: «Корделия, если ложка стоит, а чесноком разит за три дома — значит, еда удалась».

Элиас открыл рот, чтобы ответить. Что-нибудь дипломатичное. Что-нибудь в духе: «Очень... аутентично». Или: «Чувствуется рука мастера». Но его тело, измученное ранением, шоком, перемещением в другую реальность и отсут-

ствием нормальной пищи, решило за него.

Желудок сократился с силой гидравлического пресса. Содержимое — одна ложка пшёнки из ада — рванулось обратно с той же скоростью, с какой было проглочено. Элиас дернулся в сторону, инстинктивно отворачиваясь от Корделии, и его вывернуло прямо в угол каморки, на кучу какого-то старого тряпья.

Спазм. Еще один. Его рвало желчью и той единственной ложкой каши, пока в желудке не осталось совсем ничего, кроме рези в боку и жгучего стыда.

Когда приступ закончился, он поднял голову. Корделия стояла над ним, и ее лицо превратилось в застывшую маску из льда и ярости. Серые глаза метали молнии. Ноздри тонкого носа раздувались. Она сжимала в руке край передника с такой силой, что костяшки пальцев побелели.

— Значит, вот как, — ее голос был тихим, что делало его еще более угрожающим. — Значит, моя еда — дерьмо. Моя стряпня, которой мой отец кормил весь Эшфорд, когда «Гнилая бочка» еще не была гнилой, достойна только того, чтобы ею блевать по углам. Мой хлеб, моя соль, мое гостеприимство — все это для тебя, заморская ты крыса, плевка не стоит.

— Корделия, послушайте... — Элиас попытался встать, но боль в боку и слабость пригвоздили его к топчану.

— Что слушать?! — она почти кричала, но сдерживалась, видимо, чтобы не привлекать внимания из общего зала. — Как ты будешь извиняться? Как будешь объяснять, что у тебя, видите ли, желудок нежный, не для простой пищи? Я тебя, бродягу подзаборного, подобрала! Брата моего ты зашил — спасибо, не спорю! Но это не дает тебе права плевать в мой котел!

Элиас глубоко вздохнул, стараясь игнорировать кислый запах рвоты, заполнивший маленькую каморку. Он вытер рот тыльной стороной ладони и посмотрел Корделии прямо в глаза. В его взгляде не было высокомерия. Только усталость и какая-то странная, почти научная отстраненность.

— Дело не в продуктах, — сказал он тихо, но твердо. — И не в вас. И даже не в вашем отце, которого я никогда не знал. Дело в технологии. В том, КАК это приготовлено.

Корделия замерла. Она ожидала оправданий, извинений, может быть, мольбы о пощаде. Но не этого. Не этого спокойного, почти лекторского тона.

— Чего? — переспросила она, сбитая с толку.

Элиас, преодолевая слабость, поднялся на ноги. Мир качнулся, но он удержал равновесие, опершись о стену. Затем, прихрамывая и придерживая раненый бок, он направился к двери каморки.

— Покажите мне ваш котел, — бросил он через плечо.

— Чего?! — на этот раз в голосе Корделии звучало не возмущение, а искреннее недоумение.

— Котел. Где вы варили ЭТО. Покажите.

Она колебалась секунду, разрываясь между желанием вышвырнуть наглеца вон и острым, почти болезненным любопытством. Любопытство победило. Она фыркнула, развернулась и вышла из каморки, чеканя шаг. Элиас, морщась от боли, последовал за ней.

Они прошли через общий зал «Гнилой бочки». Днем трактир выглядел еще более удручающе, чем вечером. В тусклом свете были видны все трещины в стенах, все пятна на полу, все слои копоти на потолке. За одним из грубых столов сидел старик с лицом, напоминающим печеное яблоко, и медленно цедил что-то из глиняной кружки. Увидев Кор-

делию, он оживился:

— Хозяюшка, а добавки пшёночки не найдется? Уж больно навариста нынче! Чеснок — ядреный, аж слеза прошибает!

Корделия бросила на Элиаса торжествующий взгляд: «Видишь? Люди любят». Но Элиас только покачал головой и проследовал за ней к очагу.

Кухня «Гнилой бочки» была именно такой, какой он ее себе представлял, и даже хуже. Огромный, закопченный очаг занимал целую стену. Над ним висел массивный чугунный котел, подвешенный на железной цепи. Рядом на каменной плите стояли горшки поменьше, сковороды с толстым слоем нагара, какие-то кувшины и плошки. В углу, на грубо сколоченном столе, лежали продукты: мешок с пшеничной крупой, из которого высыпалось немного зерна, привлекая мышей, связка лука, несколько головок чеснока и большой кусок бараньей туши, подвешенный на крюке. Мухи сонно жужжали вокруг мяса.

Но Элиаса интересовал котел. Он подошел ближе, заглянул внутрь. Там еще оставалось немного той самой каши — серовато-желтый слой на дне. Он взял деревянную ложку, лежащую рядом, и провел ею по дну котла. Ложка соскребла

не только кашу, но и что-то еще — темное, хрустящее, почти черное.

Элиас поднес ложку к свету и показал Корделии.

— Вот, — сказал он просто. — Вот причина, по которой меня вывернуло. И по которой ваша каша на вкус как подошва сапога, вымоченная в прогорклom жире.

Корделия прищурилась, глядя на темные хлопья на ложке.

— Это нагар, — сказала она с недоумением. — От дна. Котел-то старый, всегда пригорает немного. Это нормально. Вкус дает. Навар.

Элиас закрыл глаза и глубоко вздохнул, словно собираясь с силами перед сложным объяснением.

— Во французской кухне, — начал он медленно, — есть понятие *fond*. Это то, что остается на дне сковороды или котла после жарки или варки. Концентрированный сок продуктов. И есть два вида *fond*. Первый — правильный, коричневый, ароматный. Он — душа соуса. Его деглазируют вином или бульоном, и он отдает весь свой вкус блюду. А есть второй вид. Вот этот. — Он ткнул пальцем в черные хлопья. — Это *fond brûlé*. Сгоревший фонд. Горелый. Он не дает вку-

са. Он УБИВАЕТ вкус. Он добавляет в еду горечь, кислоту и запах гари. Это не навар, Корделия. Это труп навара. Это призрак, который портит все, к чему прикасается.

Корделия смотрела на него, и в ее глазах медленно происходила сложная внутренняя борьба. С одной стороны — этот чужак только что блевал от ее еды и теперь читает ей лекции о каких-то заморских фонах. С другой — в его словах была странная, пугающая логика. Она никогда не задумывалась о том, что пригоревшее на дне может портить вкус всего блюда. Все так готовили. У всех пригорало. Это было... нормально.

— Сумасшедший, — выдохнула она наконец. — Ты сумасшедший, иностранец. Пришел в мой дом, оскорбил моюстряпню и теперь несешь какую-то чушь продохлый... как ты его назвал? Фонд?

— Fond, — поправил Элиас. — И я не сумасшедший. Я повар. Настоящий повар. И я могу доказать.

Корделия скрестила руки на груди. Ее поза снова стала закрытой, оборонительной.

— Как? Будешь блевать на все мои котлы по очереди? Устраивать представление для гостей? У меня трактир, а не

балаган.

— Сделка, — сказал Элиас. Слово повисло в воздухе, тяжелое и значительное. — Дайте мне неделю. Одну неделю. Я буду готовить сам. Из ваших продуктов. На вашей кухне. Если гостям не понравится — если они скажут, что моя еда хуже вашей, — вы сдадите меня страже. За бродяжничество, за колдовство, за что угодно. Я не буду сопротивляться.

Она молчала, переваривая услышанное. В ее голове, привыкшей к простым расчетам выживания, эта сделка выглядела странно. Он предлагал сам себя подставить. Зачем?

— А если понравится? — спросила она осторожно.

— Тогда вы позволите мне остаться. И работать. И мы будем делить прибыль. Попролам.

Корделия фыркнула.

— Прибыль? Из «Гнилой бочки»? Ты видел, сколько у меня гостей? Один старик Гуннар, который платит раз в месяц ржавым медяком, да парочка бродяг вроде тех, что тебя при-тащили. Здесь нет прибыли, иностранец. Здесь есть только медленное умирание и долги гильдии мясников.

— Тогда вы ничего не теряете, — парировал Элиас. — Если я проважусь — я в руках стражи, а вы чисты. Если у меня получится — у вас будет шанс. Шанс, что «Гнилая бочка» перестанет быть гнилой.

Она долго смотрела на него. В ее серых глазах читалась работа мысли — тяжелая, как проворачивание жернова вручную. Она видела перед собой чужака в окровавленной, грязной одежде, бледного от потери крови, с тенью безумия во взгляде. Человека, который упал с неба (в прямом смысле, как ей казалось) и шьет раны как портной. Человека, который говорит странные слова и блюет от самой сытной еды в Эшфорде.

И все же...

Она вспомнила его руки. То, как они двигались, когда он зашивал Гарри. Уверенно. Точно. Так, как она никогда не видела ни у одного цирюльника или лекаря. Если эти руки так же управляют с ножом и продуктами...

— Неделя, — сказала она наконец. Голос ее звучал резко, но в нем больше не было прежней враждебности. — Ровно семь дней. На восьмой, если гости плюнут в твоюстряпню, ты отправишься в городскую тюрьму. И я лично прослежу, чтобы стража знала: ты колдун и бродяга.

— Договорились, — Элиас протянул руку.

Корделия посмотрела на его ладонь — чистую, с ровными ногтями (невиданная роскошь в Эшфорде), на которой виднелись тонкие белые шрамы от бесчисленных кухонных порезов. Она колебалась мгновение, затем пожала ее. Рукопожатие у нее было крепким, сухим и коротким, как у торговки, заключающей невыгодную, но необходимую сделку.

— И учти, — добавила она, отпуская его руку. — Продукты мои. Дрова мои. Посуда моя. Испортишь что — вычту из твоей доли. Которой, скорее всего, никогда не будет.

— Справедливо, — кивнул Элиас. — Тогда начнем с самого простого. Мне нужно осмотреть все, что у вас есть. Всю кладовую. Каждый горшок. Каждую специю. Каждую крупинку соли.

Корделия вздохнула, но спорить не стала. Она подошла к маленькой двери в углу кухни, отодвинула тяжелый засов и жестом пригласила его внутрь.

Кладовая «Гнилой бочки» была маленькой, темной и пахла сыростью вперемешку с мышами. Но Элиас, войдя внутрь, почувствовал не отвращение, а странное, почти за-

бытое возбуждение. Так бывало всегда, когда он заходил на новую кухню, в новый ресторан, открывал новый холодильник с продуктами. Возможности. Потенциал. Вызов.

На грубых деревянных полках лежали: большой мешок пшеничной крупы, мешок поменьше с чем-то, похожим на овес, узелок с сушеными бобами, несколько головок чеснока, связка лука, который уже начал прорастать зелеными стрелками, горшочек с солью — серой, крупной, с вкраплениями песка и мелких камушков. Отдельно, в маленьком глиняном горшочке, хранилось нечто, что Корделия с гордостью назвала «заморской специей». Элиас открыл крышку, понюхал и чуть не чихнул. Это был сушеный чеснок. Просто чеснок. Высушенный и растертый в пыль. В этом мире чеснок был не просто специей — он был единственной специей. Альфой и омегой вкуса.

— Это все? — спросил Элиас, стараясь, чтобы голос звучал нейтрально.

— А что, мало? — Корделия уперла руки в бока. — У других и этого нет. Мясо есть — баранья туша. Гильдия мясников дает в долг, но берут втридорога. Еще есть эль — варю сама, но он кислый получается, гости морщатся, но пьют. Больше ничего.

Элиас медленно обошел кладовую, касаясь пальцами мешков и горшков. В его голове, привыкшей творить чудеса из трюфелей, фуа-гра и устриц, сейчас происходила сложная перезагрузка. Он смотрел на эти скудные, грубые продукты и пытался увидеть в них не ограничения, а возможности. Как в той телевизионной передаче, где поваров отправляли в глушь с одним ножом и спичками. Только здесь не было камер. И проигрыш означал не рейтинг, а тюрьму. Или виселицу.

— Завтра, — сказал он, выходя из кладовой. — Завтра утром я начну. А сегодня... сегодня мне нужно отмыть этот котел. И эту кухню. И, пожалуй, самого себя.

Корделия посмотрела на него как на умалишенного.

— Мыть котел? Зачем? Нагар дает вкус, я же говорю.

— Корделия, — Элиас повернулся к ней и посмотрел прямо в глаза. В его взгляде была та непоколебимая уверенность, которая заставляла су-шефов бежать исполнять приказ, даже если он казался безумным. — Первое правило кухни, на которой я работаю: чистота. Никакого нагара. Никакого горелого чеснока. Никакой грязи. Если вы хотите, чтобы через неделю «Гнилая бочка» не стала моей могилой, вы дадите мне щелок, песок и тряпки. И поможете отскребать

этот котел до блеска.

Она открыла рот, чтобы возразить, но что-то в его тоне — смесь командирской жесткости и странного, почти фанатичного огня в глазах — заставило ее промолчать. Она лишь фыркнула, развернулась и пошла за щелоком и песком.

Весь оставшийся день они драили кухню. Элиас, превозмогая боль в боку, скреб котел песком, пока его руки не запылились, а черная вода не потекла ручьями на каменный пол. Корделия, ворча и проклиная тот день, когда связалась с сумасшедшим иностранцем, терла столы и сметала вековую паутину с балок.

К вечеру, когда последние лучи тусклого солнца просочились сквозь затянутое бычьим пузырем окно, кухня «Гнилой бочки» выглядела иначе. Не хорошо — до хорошего было как до Нью-Йорка пешком. Но чище. Котел, отмытый до чугунного блеска, сиял в свете очага. Столы были отскоблены. Пол подметен. Даже воздух, казалось, стал легче, хотя запах старого жира и чеснока въелся в стены намертво.

Корделия, уперев руки в ноющую поясницу, оглядела результаты их трудов. Она хотела сказать что-нибудь едкое, но слова застряли в горле. Ее кухня... никогда не была такой. Даже при отце.

— Завтра, — сказал Элиас, вытирая мокрые от пота и воды волосы. — Завтра я покажу вам, что можно сделать из пшеницы, лука и бараньего жира. Если, конечно, вы не боитесь, что ваши гости умрут от удовольствия.

Корделия ничего не ответила. Она только посмотрела на него долгим, оценивающим взглядом, в котором страх мешался с надеждой, а недоверие — с острым, почти голодным любопытством. Она поставила на кон свой трактир, свою репутацию и свою свободу. И теперь оставалось только ждать и смотреть, что из этого выйдет.

Где-то вдали, на улицах Эшфорда, залаяли собаки. Ветер донес запах дыма, требухи и гниющих овощей. Ночь опускалась на город, укутывая его в привычный мрак и вонь.

Но в «Гнилой бочке», впервые за долгие годы, пахло не только чесноком и безнадеей. Здесь пахло щелоком, сырым деревом и — едва уловимо — возможностью. Возможностью, которая зрела в голове уставшего, раненого человека в грязной рубашке, засыпающего на жестком топчане в каморке-кладовке. Завтра должен был начаться первый день его недельного испытания. И Элиас Винтер, шеф-повар, попавший из Нью-Йорка в кулинарный ад, собирался приготовить из этого ада кое-что стоящее. Хотя бы для начала —

съедобное.

Глава 3. Слезы в пивной кружке

Элиас Винтер проснулся от холода.

Нет, не так. В Нью-Йорке он просыпался от вибрации смартфона с напоминанием о закупке тунца Bluefin или от того, что сосед сверху, мистер Голдштейн, врубал на полную катушку свой проклятый перфоратор ровно в восемь ноль-ноль. Здесь, в вымышленном городе Эшфорд, королевство Вальдемар, его разбудил не звук, а его отсутствие. Тишина была такой плотной, что в ней можно было вязнуть, как в тесте, забытом на расстойке на сквозняке. И эта тишина была ледяной.

Он осторожно повернулся на топчане. В боку, там, где в прошлой жизни (или это было вчера?) его пырнули заточкой, тупо заныло. Пальцы сами потянулись к груди, проверяя. Белый китель, некогда стоивший две тысячи долларов, теперь напоминал застиранную половую тряпку, но под ним, на ребрах, красовалась аккуратная повязка из серого льна. Сделанная на совесть. Игла, которую он вчера перехватил у Корделии, была поварским шпагатом по сравнению с хирургической нитью, но узел держал крепко. Это радовало. В конце концов, сдохнуть от заражения крови в дерьмовом средневековом трактире, не успев даже нормально позавтракать, бы-

ло бы вопиющим нарушением профессиональной этики шефа мишленовского ресторана.

«Гнилая бочка», его временное пристанище, встретила его запахом. Вчера, в полубреду, вонь казалась просто частью пейзажа: кислое пиво, застарелый пот, чеснок и что-то неуловимо горелое — запах паленой надежды. Сегодня к этому букету примешался новый оттенок. Аромат чистого, выскобленного песком дерева и влажного камня. Они с Корделией вчера убили на это полдня, и, надо признать, оно того стоило.

Спустившись по скрипучей лестнице в общий зал, Элиас застал Корделию Грей за странным занятием. Она стояла у огромного очага, сложенного из грубого, закопченного камня, и смотрела на чугунный котел так, будто он сейчас заговорит с ней голосом покойной бабушки. Котел, к слову, блесст. От черной, въевшейся за годы сажи не осталось и следа. Это была единственная чистая вещь во всем Эшфорде, и Элиас испытывал к этому котлу почти отцовскую гордость.

— Он блестит, — сказал Элиас вместо приветствия. Голос прозвучал хрипло, но твердо. — Это хорошо. В чистом котле даже грех невкусным получается.

Корделия вздрогнула, будто её застали за чем-то постыд-

ным. Она резко обернулась, и в её карих, чуть раскосых глазах, доставшихся ей, видимо, от благородного папаши-герцога, мелькнуло раздражение, смешанное с тем самым любопытством, которое она так старательно прятала.

— Ты говоришь странные вещи, чужеземец, — бросила она, скрестив руки на груди. Её простое шерстяное платье было в муче, а рыжеватые волосы, выбившиеся из-под чепца, прилипли ко лбу. — Котёл есть котёл. Сегодня утром заходил Гуннар, просил его «знатной» похлебки. Я сказала, что кухня закрыта до вечера. Он ушел, бормоча что-то про порчу и ведьм.

— Ведьмы, — усмехнулся Элиас, подходя к огромному дубовому столу, служившему разделочной поверхностью. Он положил на него свою «Сковороду судьбы». Она звякнула о дерево знакомым, успокаивающим звоном хорошей стали. — Гуннару просто повезло, что он не попробовал то, что здесь называли едой до моего появления. Иначе он бы точно уверовал в проклятие.

Корделия поджала губы, но спорить не стала. В конце концов, её брат, Рыжий Гарри, сейчас спал наверху не с лихорадкой, а со спокойным румянцем выздоравливающего. И зашил его этот странный тип в белом балахоне. Аргумент весомее золотого дублона.

— Неделя, Элиас Винтер, — напомнила она, и её голос снова стал твердым, как камень. — Сегодня вечером ты покажешь, на что годишься. Продукты в кладовой. Там пшеничная мука грубого помола, пиво, что скисло позавчера, лук, немного бараньего жира и остатки трав из пучка, что я собирала у реки. Это всё.

Элиас кивнул и направился в кладовую. Это была крошечная каморка без окон, пропахшая мышами и затхлостью. Он провел рукой по шершавым мешкам. Мука была серой, тяжелой, с отрубями. Для круассанов или бриоши — смерть. Для сытной деревенской лепешки — то, что доктор прописал.

Пиво в бочонке, заглянув в который он поморщился от уксусного духа, было действительно безнадежно прокисшим. Но для опытного повара «испорченный продукт» — это просто ингредиент с изменившимися свойствами.

Его взгляд упал на плетеную корзину с луком. Обычный, желтый, местами проросший зелеными перьями, лук. Золото Эшфорда. Местные бросали его в кипящее варево целиком, тушили до состояния слизистых ошметков, а потом щедро приправляли этим тошнотворным жженым чесноком. Элиас взял одну луковицу, подбросил её в руке.

— Сегодня, дружок, ты будешь звездой, — пробормотал он, и впервые за эти два дня в его глазах загорелся не лихорадочный блеск больного, а азартный огонь профессионала.

Он вернулся в зал. Корделия скептически наблюдала за ним из угла, делая вид, что перебирает какую-то старую упряжь.

Первым делом Элиас занялся луком. Он взял свой главный нож, «Сковороду судьбы», ту самую, что прошла с ним сквозь время (или пространство, черт его разберет), и начал нарезать лук. Тонко. Очень тонко. Почти прозрачными полукольцами. В мишленовском ресторане за такую нарезку отправили бы на пересмену, но здесь, в полумраке «Гнилой бочки», это было похоже на колдовство.

Корделия подошла ближе, не в силах скрыть любопытство.

— Ты что творишь? — спросила она, нахмурившись. — Крошишь его так, будто он тебе жизнь испортил. Мы его просто режем на четыре части и в котел.

— В том-то и дело, Корделия, — ответил Элиас, не поднимая глаз. Руки двигались механически, с выверенной го-

дами практики точностью. — В вашем мире еду не готовят. Её казнят. Сжигают на костре из чеснока и горелого жира.

Он закончил с луком. Гора тончайших, почти невесомых полуколец высилась на столе. Затем он взял тяжелую чугунную сковороду, найденную вчера при уборке. Она была старая, вся в рытвинах, но толстое дно — это главное. Элиас бросил на неё небольшой кусочек бараньего жира. Жир затрещал, распространяя по кухне аромат, который был здесь привычен, но не раздражал.

И тут началось то, что повергло Корделию в ступор.

Элиас высыпал на сковороду весь лук. Сразу. Огромную, казалось бы, гору. Местные всегда добавляли лук понемногу, чтобы он «плавал» в жиже. А здесь вся сковорода была забита луком под завязку.

— Ты его сожжешь, безумец! — воскликнула она.

— Тсс, — шикнул он, не оборачиваясь. — Слушай.

В кухне воцарилась тишина, нарушаемая лишь тихим шипением жира. Элиас убавил жар, отодвинув сковороду на край каменной плиты, подальше от самых горячих углей. Он не сводил с лука глаз. Прошло пять минут. Десять. Лук стал

мягким, прозрачным. Корделия уже хотела сказать что-то язвительное, как вдруг заметила перемену. По краям сковороды, там, где тонкие луковые кольца соприкасались с раскаленным чугуном, появился золотистый ободок.

Элиас взял деревянную ложку и начал медленно, почти лениво помешивать лук. Это не было хаотичное мельтешение, к которому привыкла Корделия. Это был ритуал. Лук не горел. Он отдавал влагу, сжимался, уменьшался в объеме втрое, но вместо того, чтобы превратиться в серую кашу, он приобретал цвет. От бледно-желтого к цвету свежей соломы. От соломы к цвету янтаря. И запах! Вонь горелого чеснока, пропитавшая эти стены, отступила перед новым ароматом. Он был сложным. Сладким. Ореховым. Плотным, как туман над болотом, и таким же обволакивающим.

— Что ты делаешь? — прошептала Корделия, уже не с вызовом, а с искренним недоумением. Её ноздри раздувались, впитывая этот чуждый, манящий запах. — Почему он не сгорел? Почему пахнет... медом? У нас нет меда.

— Это карамелизация, — ответил Элиас, продолжая медленно водить ложкой. — Медленный огонь и терпение. Лук полон сахара, Корделия. Не такого, какой ты кладешь в чай, но внутри него он есть. Чтобы его выпустить, нужно время и ласка. А ваши повара насилуют его кипятком. Отсюда и

горечь.

Она ничего не поняла из сказанного, кроме слова «мед». Но она видела результат. Гора лука превратилась в небольшое, тягучее, блестящее месиво цвета темного янтаря. Это выглядело как самая дорогая приправа в мире. Элиас снял сковороду с огня и выложил карамелизированный лук в миску.

— Это только половина дела, — сказал он, вытирая пот со лба.

Затем он взялся за тесто. В большую деревянную миску он высыпал грубую серую муку. Добавил туда же добрую ложку бараньего жира, щепотку соли и, вместо воды, плеснул прокисшего пива. Корделия охнула.

— Это же испорченное! Он прокис! Стража запрещает такое даже нищим раздавать!

— В этом мире вообще всё прокисло, включая настроение, — проворчал Элиас, начиная замешивать тесто. — Но в прокисшем пиве живут маленькие звери, которые любят делать тесто пышным. Они как я — трудятся в грязи, чтобы создать что-то стоящее.

Он месил долго и яростно. Мышцы на предплечьях вздувались, шов в боку ныл, но он не останавливался. Тесто должно стать гладким и упругим, несмотря на грубую муку. Наконец, скатав его в шар, Элиас накрыл миску чистой тряпкой и убрал в самое теплое место у очага.

— Пусть отдыхает, — сказал он. — Тесту тоже нужно время.

Остаток дня тянулся мучительно медленно. В трактир заглянул давешний Гуннар, но, вдохнув непривычный запах карамели и дрожжевого теста, вытаращил глаза и, пробормотав молитву, ретировался. Корделия не находила себе места, слоняясь по залу и то и дело заглядывая под тряпку на миске.

Тесто и впрямь поднималось! Оно пузырилось, дышало, увеличивалось в размерах, будто живое. В мире, где хлеб был плоским, как подошва, а пироги твердыми, как кирпичи, это было сродни чуду.

Ближе к вечеру, когда солнце за окном окрасило грязные лужи Эшфорда в цвет разбавленного вина, Элиас приступил к финалу. Он раскатал тесто в большой, неровный, но тонкий пласт. Затем выложил на середину всю массу карамелизованного лука, оставив края свободными. Аккуратно, с ювелирной точностью, загнул края, формируя подобие де-

ревенского галета — открытого пирога. Сверху, для глянца, смазал корочку остатками растопленного жира.

— Печь, — скомандовал он.

Корделия, подчиняясь его властному тону, открыла заслонку большой хлебной печи. Жар оттуда пахнул в лицо. Элиас на деревянной лопате отправил пирог в самое пекло.

— Теперь молиться, — сказал он, привалившись спиной к стене и закрыв глаза. Боль в боку вернулась с новой силой.

Следующие полчаса превратились для Корделии в пытку. Запах из печи шел божественный. Он просачивался сквозь щели в ставнях на улицу. Сладкий аромат печеного лука и дрожжевого хлеба смешивался с привычной портовой вонью, создавая невероятный, диссонирующий аккорд.

Наконец, Элиас открыл глаза.

— Готово.

Он достал пирог. И у Корделии перехватило дыхание. Он был золотым. Не серым, не подгорелым с одного боку, а равномерно золотисто-коричневым, с пузырящейся, хрустящей на вид корочкой. В центре, словно драгоценность в оправе,

темнела блестящая, маслянистая начинка из лука, источающая аромат карамели, орехов и легкой кислинки от пива.

Именно в этот момент дверь «Гнилой бочки» со скрипом отворилась.

На пороге стоял тот самый старик Гуннар. Его нос, красный и пористый, как переспелая клубника, хищно раздувался. За его спиной маячили еще две неясные фигуры портовых грузчиков.

— Слышь, хозяйка, — прошамкал Гуннар, переступая порог, несмотря на её протестующий жест. — Тут по всей пристани дух пошел. Сдох у тебя кто в подполе, что ли? Сладко больно воняет. Даже чайки сдурели, на крышу твою садятся.

Корделия застыла. Она хотела выгнать их, сказать, что трактир закрыт, но её взгляд уперся в пирог на столе. И она промолчала.

Элиас, не обращая внимания на гостей, взял «Сковороду судьбы» и одним четким движением разрезал пирог пополам. Раздался тот самый звук. ХРУСТ. Звонкий, сочный хруст тонкой корочки, который может родиться только из правильного теста и нужной температуры. Горячий пар с ароматом лука вырвался наружу, заполнив собой всё поме-

щение.

— Во имя Семерых... — выдохнул один из грузчиков.

Гуннар, как замороженный, сделал шаг вперед. Его глаза, подслеповатые и слезящиеся от ветра, впились в разрез. Он видел тончайшие слои теста, пропитанные луковым соком, но оставшиеся сухими и хрустящими снаружи. Он видел эту странную, янтарную начинку.

— Это... это что? — спросил он, глотая слюну. В его голосе не было подозрения. Только голод. Древний, животный голод, который не обманешь никакими приправами.

— Луковый пирог, — просто ответил Элиас, отрезая небольшой треугольный кусок и протягивая его старику на чистой дощечке. — Попробуй.

Гуннар взял кусок дрожащей рукой. Корочка обжигала пальцы, но он не выпускал его. Поднес ко рту. Откусил.

И замер.

Кусок выпал из его руки на стол, но он этого даже не заметил. Челюсти его медленно двигались, перемалывая еду, которую он не мог опознать, но которая была... прекрасна. Сна-

чала он почувствовал хруст. Потом его рот наполнила нежность теплого, чуть кисловатого теста, замешанного на пиве. А потом — взрыв. Сладкий, насыщенный, густой вкус лука, в котором не было ни капли горечи. Только глубокая, землистая сладость, оттененная ароматом печного дыма.

И Гуннар заплакал.

По его морщинистой, продубленной ветрами щеке скатилась одинокая, мутная слеза. Он не всхлипывал, не рыдал. Просто по лицу потекла вода, а глаза, устремленные в пустоту, смотрели куда-то далеко-далеко, за пределы этого грязного трактира.

— Что с тобой, старый? — испуганно спросил один из грузчиков, тряся его за плечо. — Отравили?

Гуннар сглотнул и посмотрел на Элиаса. Во взгляде его читалось нечто, совершенно чуждое этому месту — благоговение.

— Моя мать, — прошептал он севшим голосом. — Она пекла хлеб в печи, у реки. Когда я был вот такусеньким. Я упал и разбил коленку. Она дала мне краюху... теплую... и там, внутри, была какая-то сладкая травка. Я забыл. Шестьдесят зим прошло, а я забыл, что еда может быть такой. Не

просто чтобы брюхо набить. А чтобы вот так... чтоб как в детстве.

В трактире повисла тишина. Даже Корделия прижала руку к губам. Она смотрела на плачущего старика, и внутри неё что-то переворачивалось. То, что она считала едой всю свою жизнь, было топливом. То, что сделал Элиас Винтер из прокисшего пива и простого лука, было воспоминанием.

Грузчики, переглянувшись, молча выложили на стол по два медяка и, взяв по куску пирога, отошли к стене. Ели молча, сосредоточенно, закрывая глаза от удовольствия. С улицы, привлеченные запахом и странным видом мужиков, жующих в тишине, заглянули еще двое портовых зевак.

Элиас стоял, опираясь на стол. Его лицо было бледным, на лбу выступила испарина. Рана болела адски. Но он улыбался. Впервые за эти два дня.

— Ну что, хозяйка? — спросил он, повернувшись к Корделии. — Сдашь меня страже за колдовство? Или разрешишь испечь еще один?

Корделия подняла на него глаза. В её взгляде больше не было недоверия. Там плескалось осознание. Осознание того, что она случайно выловила из грязной лужи Эшфорда не

бродягу и не сумасшедшего. А нечто гораздо более опасное. Человека, который умеет возвращать людям их сны.

Она ничего не ответила. Лишь пододвинула к нему кружку с чистой водой и, повернувшись к новым посетителям, неожиданно для самой себя рывкнула:

— Чего встали, рты раззявили?! Пирог по три медяка за кус! Остальным только пиво! И не толпитесь у порога, «Гнилая бочка» — не проходной двор!

И в этот момент, слыша звон первых медяков, упавших на стойку её трактира за последние месяцы, Элиас Винтер понял: его недельное испытание закончилось только что. И он его выиграл. А слух о странном чужеземце, что заставляет стариков плакать луком, а тесто — петь, уже полз по липким от смолы доскам портовых доков Эшфорда, обрастая самыми невероятными подробностями.

Глава 4. Язык врага

Слава в Эшфорде распространялась быстрее чумы.

Прошло три дня с того самого вечера, когда старик Гуннар пролил слезу над луковым пирогом. Три дня, в течение которых «Гнилая бочка», вопреки своему названию и репутации, начала источать ароматы, заставлявшие портовых грузчиков замедлять шаг, а бродячих собак — садиться у дверей и жалобно скулить. Элиас Винтер, преодолевая боль в боку и общую слабость, работал как одержимый. Он не просто готовил еду. Он закладывал фундамент империи. Империи вкуса в мире вкусовой пустыни.

Его рана заживала медленно, но верно. Корделия меняла ему повязки, каждый раз поражаясь аккуратности шва. Она больше не называла его сумасшедшим. Вместо этого в её лексиконе появилось новое обращение, произносимое с раздражением, но без прежней злобы: «чужеземец».

— Чужеземец, у нас закончился лук, — заявила она утром четвертого дня, входя в кухню.

Кухня «Гнилой бочки» изменилась до неузнаваемости. Котёл сиял. Стол был выскоблен до желтизны свежего дере-

ва. На полке, в строгом порядке, выстроились глиняные горшочки с заготовками: карамелизированный лук в бараньем жиру, процеженный бульон из бараньих костей, уваренный до состояния желе, и даже некое подобие сырной закваски, которую Элиас соорудил из скисшего молока и лимонного сока, выжатого из диких, кислющих плодов, купленных у уличной торговли. Плоды эти местные называли «кислятиной» и ели только в голодные годы. Элиас называл их «лимонным соком» и использовал для створаживания.

Элиас, стоявший у стола и нарезавший остатки вяленой баранины тончайшими, почти прозрачными лепестками, поднял голову.

— Закончился? — переспросил он, и в его голосе прозвучало искреннее удивление. — Я же говорил, что нам нужно в три раза больше. Лук — это основа. Это наш картофель, наш рис, наш хлеб. Без лука мы никто.

Корделия фыркнула и уперла руки в бока.

— «Мы»? С каких это пор «Гнилая бочка» стала «нами»? И где я тебе возьму в три раза больше лука? У меня в кошельке гуляет ветер, а те медяки, что мы заработали за эти дни, ушли на муку и пиво. И кстати, о пиве. Бочонок с кислым закончился. Придется брать свежее у Греты-пивоварки,

а она дерет три шкуры.

Элиас отложил нож и вытер руки о передник, сшитый Корделией из старого мешка. Передник был грубый, колючий, но белоснежно чистый. Он настоял на этом.

— Значит, нам нужен кредит, — сказал он спокойно. — Или инвестор.

— Чего? — Корделия наморщила лоб. Слово было чужим, варварским.

— Человек, который даст денег сейчас, чтобы получить больше потом, — пояснил Элиас, но, увидев её скептический взгляд, махнул рукой. — Ладно, забудь. Будем выкручиваться из того, что есть. В конце концов, голод — лучший соус.

Он уже повернулся к столу, намереваясь сотворить что-нибудь из остатков муки и бараньего жира, как вдруг дверь трактира распахнулась с грохотом, от которого с потолочной балки посыпалась вековая пыль.

На пороге стояли трое. Нет, не бандиты. Эти были опаснее.

Первый, тот что распахнул дверь, был огромным детиной

с бычьей шеей и руками, похожими на окорока. На нем был кожаный фартук, испачканный мукой, но мука эта была серой и застарелой, словно он носил этот фартук не снимая последние десять лет. Второй был сухим и высоким, с бегающими глазками и крысиным лицом, держащим в руках восковую табличку и стилос. Третий...

Третий вошел неторопливо, с достоинством человека, привыкшего, что перед ним расступаются. Это был мужчина лет пятидесяти, необъятный в талии, но двигавшийся с неожиданной для его комплекции плавностью. Его лицо, обрамленное жидкими, прилизанными волосами, лоснилось от жира и благополучия. Одет он был в камзол из хорошего, хотя и заношенного сукна, а на толстых пальцах-сосисках поблескивали два перстня с мутными камнями. Но главное, что бросалось в глаза — это его щеки. Они были похожи на две булки, только что вынутые из печи: румяные, пышущие жаром и, казалось, слегка подрагивающие при каждом вдохе.

Корделия побледнела. Элиас заметил, как её рука, лежавшая на стойке, непроизвольно сжалась в кулак.

— Мастер Бартоломью, — произнесла она голосом, в котором явственно слышались металлические нотки страха. — Какая честь для моего скромного заведения.

Толстяк Бартоломью, а это был именно он, глава Гильдии Пекарей Эшфорда, обвел взглядом помещение. Его маленькие, заплывшие жиром глазки, цепко фиксировали каждую деталь: чистый пол, блестящий котёл, отсутствие мух. Наконец, взгляд его остановился на Элиасе. На его белом, хоть и потрепанном кителе. На его чуждой, уверенной позе.

— Скромного? — голос Бартоломью был высоким, почти писклявым, что странно контрастировало с его габаритами. — А по всей пристани говорят, что в «Гнилой бочке» завелся колдун, который печет хлеб, от которого старики плачут, а молодые дерутся за последний кусок. Это скромно, Корделия Грей? Это похоже на скромное заведение, где подают прокисшее пиво и вареную требуху?

Он прошествовал к столу, за которым вчера сидел Гуннар, и тяжело опустился на лавку. Лавка жалобно скрипнула под его весом. Дитина с бычьей шеей встал у двери, скрестив руки на груди. Крысолицый писарь примостился с краю, приготовив табличку.

— Я задам тебе один вопрос, девочка, — продолжил Бартоломью, и его писклявый голос вдруг стал твердым, как печеная заслонка. — У тебя есть лицензия Гильдии Пекарей на выпечку хлеба и хлебобулочных изделий?

Корделия молчала. Её лицо пошло красными пятнами.

— У неё трактирная лицензия, — вдруг раздался спокойный голос Элиаса. Он вышел из-за стойки и встал рядом с Корделией. — Выданная городским советом. Она дает право кормить посетителей.

Бартоломью перевел взгляд на него. Взгляд этот был оценивающим, как у мясника, прикидывающего, сколько выйдет отрубов с туши.

— А ты, стало быть, тот самый колдун, — протянул он, разглядывая Элиаса с головы до ног. — Трактирная лицензия, чужеземец, позволяет варить похлебку и жарить мясо. Но хлеб... — Он поднял пухлый палец, униженный перстнем. — Хлеб — это святое. Хлеб — это основа жизни. И печь его могут только члены Гильдии, прошедшие обучение и уплатившие вступительный взнос. А также выкупившие патент на выпечку. Патент для трактира «Гнилая бочка» стоит... сколько там, Нимус?

Крысолицый писарь зашелестел табличкой.

— Для заведения четвертого разряда, расположенного в портовом квартале... пять золотых крон в год, мастер.

Корделия ахнула. Пять золотых крон были суммой, которую её трактир не видел в своей выручке за последние полгода. Это была сумма, сопоставимая со стоимостью небольшого домика на окраине.

— Вот видишь, — Бартоломью развел руками, изображая сожаление. — Закон есть закон. А вы тут, как мне донесли, испекли нечто, что люди называют хлебом. Сладкий, с луком. Хлеб. Значит, вы нарушили монополию Гильдии.

Он сделал паузу, наслаждаясь эффектом. Корделия стояла бледная, прикусив губу. Элиас же, напротив, казался совершенно спокойным. Он даже позволил себе легкую улыбку. Эта улыбка не предвещала ничего хорошего. Так улыбается шеф-повар, которому гость только что вернул на кухню идеально приготовленный стейк, заявив, что он «недожарен».

— Вы закончили? — спросил Элиас, когда тишина затянулась.

Бартоломью удивленно приподнял бровь.

— Что?

— Вы закончили излагать суть претензии? Я хочу убедиться, что правильно понял. Вы утверждаете, что вчераш-

нее блюдо было хлебом, и поэтому мы должны вам пять золотых крон. Верно?

— Именно так, — кивнул Бартоломью, но в его голосе появилась нотка неуверенности. Слишком уж спокоен был этот чужеземец.

Элиас кивнул и, повернувшись к Корделии, негромко сказал:

— Принеси то, что осталось от вчерашнего. И головку сыра из погреба.

Корделия на мгновение замешкалась, но, встретившись взглядом с Элиасом, молча кивнула и скрылась в кладовой. Через минуту она вернулась, неся в руках деревянное блюдо, на котором лежали несколько ломтей вчерашнего лукового пирога. Пирог уже не был горячим и хрустящим. Он затвердел, стал похож на сухарь. Рядом с пирогом она положила небольшой круг плотного, желтоватого сыра, который Элиас купил вчера у молочницы за бесценок, потому что сыр этот был старым и «усохшим».

— Сыр, — пояснил Элиас, обращаясь к Бартоломью. — Выдержанный. Твердый. Прекрасно плавится.

Не дожидаясь ответа, он взял «Сковороду судьбы» и начал нарезать вчерашний пирог. Тонкими, ровными ломтиками, почти как тосты для брускетты. Затем он взял небольшую чугунную сковороду, бросил на неё крошечный кусочек бараньего жира и, когда жир зашипел, выложил на сковороду ломтики пирога. По кухне поплыл знакомый, сладковатый аромат жареного лука и подсушенного теста. Элиас быстро обжарил ломтики с двух сторон, добиваясь золотистой, хрустящей корочки. Затем он снял сковороду с огня и, пока сухари были еще горячими, щедро натер на каждый из них твердый сыр. Сыр, соприкасаясь с горячей поверхностью, начал медленно плавиться, растекаясь по неровностям сухаря, источая густой, сливочный аромат.

В трактире повисла тишина, нарушаемая только шипением остывающего жира и тихим бульканьем расплавленного сыра. Дитина с бычьей шеей у двери сглотнул слюну. Даже крысолицый писарь оторвался от своей таблички и уставился на блюдо.

Элиас взял тарелку с готовыми сухарями, подошел к столу и поставил её перед Бартоломью.

— Угощайтесь, мастер, — сказал он с той особой, чуть издевательской вежливостью, которой владеют в совершенстве только официанты дорогих ресторанов. — И заодно скажите

мне... Это хлеб?

Бартоломью смотрел на тарелку. Его ноздри раздувались, втягивая сложный, многослойный аромат: сладкий лук, поджаренное тесто, пикантный, выдержанный сыр. Это был запах, которого он не знал. Запах, который не укладывался в его картину мира, состоящую из ржаного хлеба, пшеничных лепешек и сдобных булок с изюмом. В этом запахе была... дерзость. Вызов.

Он протянул пухлую руку и взял один сухарь. Поднес к лицу, понюхал. Затем осторожно, словно пробуя яд, откусил кусочек.

И мир Бартоломью, Главы Гильдии Пекарей Эшфорда, пошатнулся.

Первым делом он почувствовал ХРУСТ. Тот самый, магический звук, о котором уже слагали легенды в портовых кабаках. Но это был не просто хруст. Это был хруст с историей. Вчерашний пирог, зачерствевший и потерявший свою мягкость, в руках Элиаса не превратился в безвкусный сухарь, который нужно макать в похлебку. Он стал чем-то новым. Твердая, карамелизированная корочка лука, запеченная в тесте, при обжарке приобрела хрупкость стекла. А внутри... внутри тесто осталось чуть плотным, но не сухим, пропитан-

ным ароматом печи и лукового сока.

А потом пришел сыр. Он не просто лежал сверху. Он проник в каждую трещинку, в каждую пору сухаря, связав воедино сладость лука, кислинку теста и свою собственную, терпкую, сливочную соль. Это был взрыв. Гастрономический оргазм в миниатюре.

Бартоломью закрыл глаза. Он жевал медленно, смакуя каждый оттенок вкуса. Он был профессионалом. Он понимал толк в еде. Он сам когда-то, в молодости, выиграл городской конкурс пекарей, испекши каравай с тмином и медом. Но это... Это было из другого мира.

Он проглотил и открыл глаза. Взгляд его был растерянным и одновременно хищным.

— Это... — начал он, но Элиас перебил его.

— Это закуска, мастер, — сказал он твердо, делая ударение на последнем слове. — Закуска к пиву. Не хлеб. Хлеб — это основа трапезы, его едят с похлебкой, им заедают мясо. А это... — Он указал на тарелку. — Это то, что берут в руку, откусывают и запивают глотком хорошего, холодного пива. Это не замена хлебу. Это дополнение к нему. Как соль, как чеснок. Как... сыр.

Он сделал паузу, давая Бартоломью время осмыслить услышанное.

— Я не пеку хлеб в том смысле, в каком его печете вы, члены уважаемой Гильдии. Я готовлю еду, которая продается вместе с пивом. И если я поджарю кусок старого теста с сыром, чтобы посетитель заказал еще одну кружку, — разве это нарушает монополию Гильдии Пекарей? Разве вы печете закуски к пиву?

Вопрос повис в воздухе. Юридически это было серой зоной. Понятие «закуска» не было прописано в цеховых уставах. Трактиры всегда подавали что-то к выпивке: вареные яйца, соленую рыбу, ломоть сыра. Но запеченное тесто? Хрустящее? С сыром?

Бартоломью взял второй сухарь. На этот раз он ел медленнее, уже не как гурман, а как делец, прикидывающий прибыль. Он думал. Думал о том, что если он сейчас задавит этого чужеземца и этот рецепт уйдет в небытие, он, Бартоломью, больше никогда не попробует ничего подобного. А он хотел. Он уже хотел добавки. Хотел знать, что еще может сотворить этот сумасшедший в белом балахоне из простого лука и прокисшего пива.

Но была и другая мысль. Мысль дельца. Если этот чужеземец останется в «Гнилой бочке», люди повалят сюда. Они будут пить пиво Корделии Грей и закусывать его закусками. А пиво Корделия покупает у Греты-пивоварки. Грета — вдова пекаря, члена Гильдии. И она платит взносы. Круг замкнется. Деньги все равно потекут в Гильдию, просто не напрямую. И Бартоломью, как глава, всегда сможет договориться с Гретой о небольшом... дополнительном отчислении за «возросший спрос на пиво».

Он доел второй сухарь, облизал жирные пальцы и посмотрел на Элиаса. Взгляд его маленьких глазок был по-прежнему цепким, но в нем больше не было угрозы. В нем был азарт.

— Хорошо, чужеземец, — произнес он, откидываясь на спинку лавки, которая снова жалобно скрипнула. — Допустим, ты убедил меня в том, что это не хлеб, а... закуска. Юридически это можно трактовать по-разному. Но есть еще один нюанс. Ты — не член Гильдии. И ты готовишь еду, используя муку и печь. Это подрывает устои.

— Я готов, — спокойно ответил Элиас, хотя внутри у него всё сжалось. Он понял, к чему клонит толстяк.

— Ты готов, — кивнул Бартоломью. — Поэтому я предлагаю сделку. Я даю «Гнилой бочке»... испытательный срок.

Один месяц. Ты можешь готовить свои закуски, но ты не имеешь права продавать их навывнос. Только здесь, под пиво. И ты будешь покупать муку только у членов Гильдии, по фиксированной цене.

Корделия хотела возразить — цена муки у Гильдии была завышена, — но Элиас незаметно коснулся её руки, призывая к молчанию.

— Это разумные условия, мастер, — сказал он. — Мы согласны.

Бартоломью ухмыльнулся. Ухмылка его была похожа на трещину в перестоявшей булке.

— Это еще не всё, — сказал он, и его голос снова стал писклявым, но теперь в нем звучало неприкрытое удовольствие. — За мою... лояльность и за то, что я закрою глаза на некоторые нарушения, ты будешь раз в неделю присылать мне лично... вот это. — Он ткнул пальцем в пустую тарелку из-под сухарей. — Корзину таких закусок. Разных. На мой вкус. И я хочу попробовать всё, что ты умеешь.

Элиас на мгновение прикрыл глаза. В его душе боролись два чувства: профессиональная гордость, которая требовала немедленно послать этого вымогателя в пешее эротиче-

ское путешествие, и холодный расчет шефа, который понимал, что иногда лучший способ победить врага — это накормить его до одышки.

— Договорились, — сказал он, открывая глаза. — Раз в неделю, в четверг, мальчишка-посыльный будет доставлять вам корзину. Но вы должны понимать, мастер: мои закуски — это искусство. Искусство требует продуктов. Если Гильдия будет слишком задира́ть цены на муку, я не смогу творить. И вы будете есть не хрустящие сухари с сыром, а вареную требуху с чесноком. Как все.

Бартоломью расхохотался. Смех его был похож на бульканье густой похлебки в котле.

— А ты мне нравишься, чужеземец! — воскликнул он, хлопая себя по необъятному животу. — Дерзкий. Но учти: я даю тебе месяц. Не потому, что я добрый. А потому что я люблю вкусно пожрать. И если через месяц ты не удивишь меня, или, того хуже, отравишь кого-нибудь своими экспериментами, — Гильдия Пекарей сотрет «Гнилую бочку» в порошок. И тебя вместе с ней.

Он тяжело поднялся с лавки. Лавка, казалось, вздохнула с облегчением.

— И еще кое-что, — добавил Бартоломью, уже направляясь к выходу. Он остановился у двери и, обернувшись, посмотрел на Элиаса с Корделией. На его лице играла странная, почти сочувственная улыбка. — Я дал тебе месяц, чужеземец. Но Гильдия Пекарей — это цветочки. Мы — мирные люди. Мы печем хлеб и радуемся жизни. А вот Мясники... — Он покачал головой, и его щеки затряслись. — Мясники злее. И у них нет чувства юмора. Совсем.

С этими словами он вышел на улицу, сопровождаемый девиной и писарем. Дверь за ними захлопнулась, и в трактире снова воцарилась тишина. Только на столе осталась стоять пустая тарелка, с которой Бартоломью, уходя, незаметно прихватил последний, третий сухарь.

Корделия медленно опустилась на лавку. Её руки дрожали.

— Месяц, — прошептала она. — Он дал нам месяц. А Мясники... Элиас, Мясники — это не Гильдия. Это настоящая сила в этом городе. Если они придут...

Элиас подошел к столу и взял в руки пустую тарелку. Он провел пальцем по её краю, собирая крошки сыра.

— Когда они придут, — поправил он её спокойно. — Не

«если». «Когда». Это неизбежно. Вопрос не в том, придут ли они. Вопрос в том, будем ли мы готовы.

Он посмотрел на Корделию, и в его глазах, серых и холодных, как сталь «Сковороды судьбы», Корделия увидела не страх. А тот самый, уже знакомый ей азарт.

— Мы только начали, Корделия, — сказал он. — Бартоломью думает, что купил меня за корзину закусок. А на самом деле он только что стал моим лучшим маркетинговым инструментом. Глава Гильдии Пекарей ест мою еду. Это лучшая реклама, которую можно купить за деньги. И знаешь что?

— Что? — тихо спросила она.

— За этот месяц, — Элиас улыбнулся, и улыбка его была хищной, как у волка, почуявшего запах овчарни, — я собираюсь накормить весь Эшфорд. И когда Мяслики придут за нами, им придется иметь дело не с двумя неудачниками из «Гнилой бочки». Им придется иметь дело с городом, который уже не захочет жрать их жилистую, переваренную дрянь.

Он повернулся к кухне.

— А теперь давай думать, где взять лук. У нас есть месяц,

чтобы превратить этот трактир в место, о котором будет говорить всё королевство. И начнем мы прямо сейчас. С лука.

Корделия смотрела ему вслед. Её сердце колотилось как бешеное. Страх никуда не ушел. Он затаился где-то глубоко, в животе, холодным комком. Но рядом с ним теперь пульсировало что-то еще. Что-то горячее и опасное.

Надежда. И вера в этого сумасшедшего чужеземца, который умел превращать прокисшее пиво в золото, а стариков — в детей.

Она встала и пошла следом за ним на кухню. В конце концов, кто-то же должен был следить, чтобы этот безумец не спалил «Гнилую бочку» дотла. Хотя... глядя на то, как он уверенно берется за нож, Корделия вдруг подумала, что если их трактир и сгорит, то только от пожара славы. И это будет прекрасный пожар.

Глава 5. Майонез на костях

Прошла неделя с визита Бартоломью. Неделя, за которую «Гнилая бочка» окончательно перестала быть собой. Нет, вывеска осталась прежней — покосившаяся, с облупившейся краской и изображением бочки, больше похожей на гроб. Но запах, доносившийся из его распахнутых окон, теперь заставлял прохожих замедлять шаг и принюхиваться, словно гончие, взявшие след диковинного зверя.

Элиас Винтер работал как проклятый. Его рана затянулась, оставив на боку уродливый розовый шрам, который он рассматривал каждое утро с мрачным удовлетворением. Шрам был якорем. Напоминанием о том, что он не спит, что всё это — грязные улицы Эшфорда, запах чеснока и прокисшего пива, хмурая Корделия с её вечно поджатыми губами — реально. А Нью-Йорк, мишленовские звезды и запах трюфельного масла — лишь сон, от которого он проснулся в этом кулинарном аду.

Но, как любой уважающий себя шеф, Элиас умел работать с тем, что есть. Ад — не повод подавать невкусную еду. Ад — это вызов.

Утро пятого дня началось с того, что Корделия ввалилась

в кухню, волоча за собой плетеную корзину, от которой разило речной тиной и чем-то неуловимо... живым. Она с грохотом водрузила корзину на стол, едва не опрокинув горшочек с драгоценным карамелизированным луком.

— Вот! — выдохнула она, утирая пот со лба. Её щеки покраснелись от утренней прохлады, а в волосах запутался крошечный речной листок. — Ты просил рыбу. Я взяла у рыбака Тома. В кредит. Сказала, что если она протухнет до вечера, я скормлю её его же коту.

Элиас заглянул в корзину. Там, пересыпанные мокрой травой, лежали с десятков серебристых рыбешек. Плотва. Или что-то очень на неё похожее. Мелкая, костистая, с мутноватыми глазами. В Нью-Йорке такую даже на бульон для кошек не взяли бы, побрезговали. Здесь это была еда. Еда бедняков, которых в Эшфорде было большинство.

— Отлично, — сказал он, и в его голосе прозвучал искренний энтузиазм, от которого Корделия опешила. — Это то, что нужно.

— Нужно? — переспросила она, недоверчиво глядя на рыбу. — Элиас, это плотва из Орлейки. Река, в которую сливают нечистоты из кожевенных мастерских. Она пахнет тиной и на вкус как трава. Даже нищие берут её, только когда

совсем прижмет. Ты уверен, что не хочешь дожидаться, пока Том поймает судака?

— Судака — это скучно, — отмахнулся Элиас, вынимая одну рыбку и поднося её к свету, люющемуся из крошечного окошка. — С судаком каждый дурак справится. Запечь в печи, подать с чесноком, и люди скажут «спасибо, сытно». А ты попробуй сделать так, чтобы вот эта... речная травка на костях стала блюдом, за которое будут драться. Вот где искусство.

Он положил рыбу обратно в корзину и задумался. Проблема была не в рыбе. Рыба — всего лишь белок. Проблема была в том, с чем её подавать. В этом мире не было соусов. Вообще. Понятие «соус» сводилось к трем вещам: растопленный жир, чесночная каша или уваренный бульон, который местные гордо именовали «подливой». Никакой эмульсии. Никакой связки. Никакого майонеза.

Майонез. При этой мысли Элиас чуть не рассмеялся. Майонез в мире без яиц и без нормального масла. Звучало как бред сумасшедшего. Но, как говорил его первый шеф, старый француз Поль Бокю, царствие ему небесное и пусть черти жарят его на медленном огне: «В кулинарии нет слова „невозможно“. Есть слово „пока не придумал как“».

— Мне нужны кости, — сказал Элиас, поворачиваясь к Корделии.

Она уставилась на него так, будто он попросил принести ему глаз дракона.

— Кости? Какие кости?

— Куриные. Или утиные. Любые птичьи кости. Лапы, головы, хребты — всё, что мясники выбрасывают или продают за гроши на корм собакам.

Корделия нахмурилась. Её лицо, обычно сердитое, стало растерянным.

— Зачем тебе кости? Ты же собрался готовить рыбу. Или ты решил варить похлебку для бродячих псов?

— Я решил сделать соус, — терпеливо объяснил Элиас. — Мне нужен желатин. А желатин — это вываренные кости и хрящи. Чем больше лап, тем лучше.

— Жела... что? — Корделия покачала головой. — Ты говоришь слова, которых нет в человеческом языке. Но кости... Кости я достану. У мясника Харальда на заднем дворе лежит целая куча отбросов. Он продает их на корм свиньям по

три медяка за корзину. Но если он узнает, что мы готовим из этого для людей...

— А он не узнает, — перебил её Элиас. — Пока не узнает. Иди. И еще — мне нужно горчичное семя. Хотя бы щепотку. И свежее яйцо. Одно.

При слове «яйцо» Корделия скривилась так, будто он попросил её принести жемчужину из короны короля.

— Яйцо? Ты в своем уме? Яйца в Эшфорде — роскошь. Их едят только богатые купцы и дворяне. Одно яйцо стоит как дневная выручка «Гнилой бочки» в плохой день!

— Значит, сегодня будет хороший день, — спокойно ответил Элиас. — Иди. И не забудь про горчицу. Без неё ничего не выйдет.

Корделия открыла было рот, чтобы возразить, но, встретившись с его спокойным, уверенным взглядом, лишь махнула рукой и вышла, громко хлопнув дверью. Элиас услышал, как она бормочет на ходу что-то про «сумасшедшего чужеземца», «разорит меня подчистую» и «лучше бы я вышла замуж за пекаря, как мать советовала».

Он усмехнулся и принялся за рыбу.

Чистка плотвы была медитативным занятием. Он делал это медленно, сосредоточенно, наслаждаясь простотой процесса. Чешуя летела в сторону, внутренности — в ведро для помоев. Каждую рыбину он надрезал по бокам, делая неглубокие кармашки для соли и трав. Соль в Эшфорде была дорогой, но не запредельно. Её добывали из соляных копей на севере королевства, и даже бедняки могли позволить себе щепотку. А вот травы... Корделия принесла пучок дикого тимьяна и какой-то местной зелени, отдаленно напоминающей укроп. Пахло это всё болотом, но выбирать не приходилось.

Через час, когда рыба была выпотрошена, посолена и оставлена «отдыхать» в прохладном углу, дверь снова распахнулась. На этот раз Корделия вошла, волоча за собой мешок, из которого торчали желтоватые птичьи лапы с когтями. Зрелище было жутковатое. Она с отвращением бросила мешок у очага.

— Вот, — выдохнула она. — Куриные остовы, лапы, головы. Харальд посмотрел на меня как на безумную, но продал. Сказал, что если я собираюсь варить приворотное зелье, то мне нужны еще и глаза жабы. Я чуть не плюнула в его поганую рожу.

Элиас уже не слушал. Он присел на корточки перед меш-

ком и с жадностью исследователя запустил в него руки. Кости были свежие, с остатками мяса и хрящей. Лапы — с желтой, грубой кожей и когтями. Головы — с остекленевшими глазами и гребешками. Для обычного человека — мерзость. Для шефа — сокровище.

— Отлично, — пробормотал он. — Просто отлично. Желатина здесь хватит на целую армию.

Он поднялся и, заметив, что Корделия всё еще стоит, скрестив руки на груди, вопросительно поднял бровь.

— Горчица? Яйцо?

Корделия закатила глаза и полезла в карман передника. Она вытащила оттуда крошечный холщовый мешочек и протянула ему.

— Горчичное семя. Отдала последние медяки травнице Марте. Сказала, что ты лекарь и тебе нужно для мази. Если Марта проболтается, что я купила горчицу, а не мазь, у нас будут проблемы с Гильдией Травников. И без того проблем хватает.

Элиас взял мешочек, развязал его и вдохнул. Запах был слабый, но узнаваемый. Горчица. Настоящая, желтая горчи-

ца. В этом мире она стоила дороже корицы, потому что росла только в южных провинциях и использовалась в основном лекарями для горчичников. Никому в голову не приходило добавлять её в еду.

— А яйцо?

Корделия помрачнела еще больше. Она снова полезла в карман, на этот раз очень осторожно, и извлекла оттуда... яйцо. Одно-единственное, белое, с чуть шершавой скорлупой. Она держала его так, будто это была хрустальная сфера, предсказывающая будущее.

— Я заняла его у соседки, госпожи Ульрики, — сказала она тихо. — Под залог моего серебряного гребня. Единственной ценной вещи, что осталась от матери. Если ты разобьешь его впустую, Элиас Винтер, клянусь всеми богами, я задушу тебя во сне.

Элиас бережно принял яйцо из её дрожащих рук. Он положил его на стол, рядом с горчицей, и посмотрел Корделии прямо в глаза.

— Я не разобью его впустую, — сказал он серьезно. — Я обещаю. А теперь... не мешай. Мне нужно сосредоточиться.

Следующие несколько часов превратились для Корделии в настоящую пытку. Не физическую — она просто сидела в углу кухни и смотрела, как Элиас колдует над своими костями и рыбой. Пытка была ментальной. Она ничего не понимала. И от этого ей было страшно.

Сначала Элиас тщательно промыл кости и лапы в холодной воде. Затем бросил их в большой чугунный котёл, залил водой из колодца и поставил на огонь. Когда вода закипела, он снял пену — серую, неаппетитную, — и убавил жар до минимума. Потом добавил в котёл несколько раздавленных горошин дикого перца (единственная «специя», которую Корделия смогла достать у уличного торговца за бесценок, потому что перец был старым и почти выдохшимся), пару луковиц, разрезанных пополам, и корень какого-то растения, который Элиас назвал «дикой морковью», хотя на вкус это была просто сладковатая деревяшка.

— Теперь ждать, — сказал он, вытирая руки. — Часа три. Может, четыре. Бульон должен стать крепким.

Корделия хотела спросить, зачем варить кости так долго, но передумала. Она уже поняла: спрашивать Элиаса о кулинарии — всё равно что спрашивать мага о его заклинаниях. Лучше просто смотреть и учиться.

Пока бульон тихо булькал на огне, наполняя кухню странным, непривычным ароматом — не чесночным, не жирным, а каким-то... глубоким, насыщенным, — Элиас занялся горчицей. Он взял щепотку драгоценных семян, высыпал их в маленькую глиняную ступку, которую Корделия обычно использовала для толчения чеснока, и начал медленно, методично растирать. Ступка тихо поскрипывала, семена хрустели, и по кухне поплыл новый запах — острый, щекочущий ноздри.

— Что ты делаешь? — не выдержала Корделия. — Ты испортишь горчицу! Её нужно заваривать кипятком и прикладывать к груди при простуде!

— При простуде — да, — согласился Элиас, не прекращая растирать. — А для еды её нужно разбудить. Горчица спит. Она, как дракон, охраняет свой огонь внутри семени. Если её заварить кипятком, она проснется злой и будет жечь горло. А если разбудить медленно, холодной водой и маслом, она отдаст свой аромат, но не ярость.

Корделия снова ничего не поняла, но на всякий случай кивнула. В конце концов, драконы ей были понятнее, чем кулинарная химия.

Через три часа бульон в котле стал мутным, золотистым и

густым. Элиас снял котёл с огня, процедил его содержимое через чистое льняное полотенце, отжимая кости до последней капли. Получившаяся жидкость была похожа на жидкое золото. Он перелил её в небольшую глиняную миску и поставил остужаться в самое холодное место кухни — на каменный пол у двери.

— Теперь самое сложное, — сказал он, глядя на Корделию. — Мне нужен венчик.

— Что?

— Венчик. Инструмент для взбивания. Прутья, связанные вместе. Чтобы мешать быстро-быстро.

Корделия наморщила лоб, потом вышла во двор и через минуту вернулась с пучком тонких ивовых прутьев, очищенных от коры. Элиас связал их вместе куском бечевки, оставив концы свободными. Получилось нечто, отдаленно напоминающее венчик для взбивания. Кривое, неудобное, но функциональное.

К этому времени костный бульон остыл и превратился в дрожащее, полупрозрачное желе. Желатин сделал свое дело. Элиас осторожно выложил желе в чистую миску, добавил к нему растертую горчицу, щепотку соли и... яйцо.

Корделия зажмурилась, когда он разбил драгоценное яйцо о край миски. Желток, яркий, оранжевый, плюхнулся в желе, словно солнце, упавшее в болото.

— А теперь смотри, — сказал Элиас, беря в руку свой импровизированный венчик. — И запоминай. Это магия.

Он начал взбивать. Сначала медленно, круговыми движениями, смешивая желток с желе и горчицей. Масса была жидкой, неаппетитной на вид. Корделия смотрела скептически.

А потом Элиас взял маленький кувшин с вытопленным бараньим жиром — чистым, процеженным через ткань, без единой шкварки. И начал вливать его в миску тончайшей струйкой, не переставая взбивать.

И тут произошло чудо.

Масса в миске начала меняться. Из мутной, серо-желтой жидкости она стала превращаться в нечто плотное, белое, блестящее. Венчик двигался всё с большим трудом, преодолевая сопротивление густеющей эмульсии. Элиас взбивал и взбивал, и на его лбу выступили капли пота. Мышцы на его предплечье вздулись от напряжения. Это была адская работа

— взбивать вручную, без нормального венчика, без электричества, полагаясь только на силу рук и правильную технику.

Но он не останавливался. Он знал: майонез — капризная тварь. Она может расслоиться в любой момент, если остановиться, если сбиться с ритма, если температура не та. Костный желатин заменял яичный белок, давал структуру, но эта структура была нестабильной, готовой разрушиться от неверного движения.

Прошло пять минут. Десять. Пятнадцать. Рука Элиаса начала неметь, но он продолжал взбивать. И наконец...

Он остановился. Поднял венчик. С него свисала густая, белая, блестящая масса. Она не падала. Она держалась на прутьях, словно облако, пойманное в ловушку.

Элиас выдохнул и опустил венчик в миску. Подвинул её к Корделии.

— Пробуй, — сказал он хрипло, вытирая пот со лба.

Корделия уставилась на содержимое миски. Это было... белое. Холодное на вид. Скользкое. Оно блестело в тусклом свете очага, словно жир неведомого зверя. В её мире еда была горячей, темной, коричневой. Еда была ЖАР. А это... это

было ЛЁД.

— Что это? — прошептала она, не в силах отвести взгляд.

— Майонез, — ответил Элиас. — Ну, почти. Эрзац. Суррогат. Назови как хочешь. Но на вкус это должно быть... интересно. Пробуй.

Корделия медлила. Её рука дрожала, когда она взяла деревянную ложку и зачерпнула немного белой массы. Поднесла к лицу. Понюхала. Пахло странно: горчицей, жиром и чем-то еще, неуловимым, чужим.

Она закрыла глаза и сунула ложку в рот.

И тут же отшатнулась, едва не выронив ложку.

— ОНО ХОЛОДНОЕ! — закричала она, и в её голосе звучал неподдельный ужас. — И СКОЛЬЗКОЕ! Оно... оно тает во рту! Это неестественно! Еда не должна быть такой!

Элиас усмехнулся. Усмешка вышла усталой, но довольной.

— Оно — твоё приданое, — сказал он спокойно.

Корделия замерла с открытым ртом. Она всё еще чувствовала на языке этот странный, незнакомый вкус. Он был... кисловатым? Нет, не кислым. Свежим. Горчица давала легкую остроту, но не жгла. Жир обволакивал язык, но не оставлял противного сального послевкусия, как топленое сало. А холод... Холод был шокирующим, но, когда первый испуг прошел, Корделия вдруг поняла, что ей нравится. Этот холодный, скользкий, тающий соус был... изысканным. Словно она попробовала не еду, а идею. Идею о том, что еда может быть другой.

— Приданое? — переспросила она, всё еще не веря своим ощущениям.

— Именно, — кивнул Элиас. Он взял ложку и сам попробовал майонез. Да, структура была неидеальной. Слишком плотный, желатин давал легкую «резиновость». Но вкус... вкус был узнаваем. Это был майонез. Первый майонез в этом проклятом мире. — Этот соус, Корделия, сделает нас богатыми. Или мертвыми. Потому что когда Мясники узнают, что мы делаем такое из их отбросов, они придут за нами с ножами. Но перед этим мы продадим столько рыбы под этим соусом, что сможем купить себе защиту. Или сбежать. Или и то, и другое.

Он взял одну из подготовленных рыбин, окунул её в мис-

ку с майонезом, обмазал со всех сторон и положил на решетку над углями. Рыба зашипела, майонез начал плавиться и пузыриться, создавая тончайшую, румяную корочку. Запах поплыл по кухне — умопомрачительный, ни на что не похожий.

— Сегодня вечером, — сказал Элиас, переворачивая рыбу, — мы подадим это в зал. И посмотрим, что скажут люди. А завтра... завтра я пойду к мяснику Харальду. И куплю у него все кости, какие у него есть. Потому что этот майонез, Корделия, — это только начало. Начало конца старой кухни Эшфорда.

Корделия смотрела на шипящую рыбу, на белую массу, превращающуюся в золотую корочку, и чувствовала, как внутри неё растет странное, давно забытое чувство. Азарт. Голод. Не тот голод, что сводит живот, а другой — голод до жизни, до перемен, до риска.

— Ты сумасшедший, Элиас Винтер, — тихо сказала она, но в её голосе больше не было страха. Только усталое, почти нежное принятие. — Абсолютно сумасшедший.

— Все великие повара немного сумасшедшие, — ответил он, не оборачиваясь. — Иначе они бы никогда не догадались, что из костей, жира и прокисшего молока можно сделать ис-

кусство. А теперь иди, открывай трактир. Сегодня у нас будет аншлаг.

И он оказался прав. Вечером, когда первые посетители попробовали речную плотву под тающим, золотистым соусом, по «Гнилой бочке» пронесся вздох изумления. Люди ели молча, закрывая глаза, пытаясь понять, что происходит с их ртами. А старик Гуннар, зашедший на свою ежевечернюю кружку пива, откусив кусок рыбы, заплакал во второй раз за эту неделю. И на этот раз он даже не пытался скрыть слез.

Слух о белом, холодном, скользком соусе, который делает речную траву вкуснее королевского судака, пополз по Эшфорду со скоростью лесного пожара. И где-то в своей лавке, заваленной тушами и залитой кровью, мясник Харальд вдруг насторожился, услышав от соседа странную историю. Историю о том, что в «Гнилой бочке» творят чудеса из его отбросов.

Он нахмурился и провел пальцем по лезвию своего разделочного ножа. Нож был острым. Очень острым.

Буря приближалась.

Глава 6. Эликсир из мусора

Слава — странная штука. В Нью-Йорке Элиас Винтер знал её цену. Она измерялась в звездах Мишлен, в количестве подписчиков в запрещенной сети с птичкой, в среднем чеке на гостя и в процентах, которые официанты оставляли на чай. Слава была математикой. Холодной, точной, просчитываемой.

В Эшфорде слава пахла рыбой, потом и прокисшим пивом. Она вваливалась в «Гнилую бочку» каждый вечер вместе с толпой портовых грузчиков, мелких торговцев, матросов с пришвартованных кораблей и просто зевак, привлеченных слухами. Она стучала кружками по столам, требовала «ту самую белую подливку» и готова была платить за неё медяки, которые раньше берегли на черный день.

Прошло десять дней с того вечера, когда Элиас впервые подал речную плотву под эрзац-майонезом. Десять дней, за которые «Гнилая бочка» изменилась так же сильно, как и её хозяйка.

Корделия Грей стояла у входа в кухню и смотрела, как Элиас готовится к вечерней службе. Служба — именно так он это называл. «Вечерняя служба». Словно он был жрецом

какого-то неведомого бога, а кухня — его храмом. Впрочем, глядя на то, с каким благоговением он раскладывал свои инструменты, Корделия начинала верить, что так оно и есть.

— Что ты делаешь? — спросила она, хотя уже знала ответ. Она спрашивала это каждое утро, просто чтобы услышать его голос. Чтобы убедиться, что он настоящий, а не плод её лихорадочного сна.

Элиас не обернулся. Его руки двигались размеренно, словно у хирурга перед операцией. Он брал каждый предмет, осматривал его, протирал чистой тряпкой и клал на строго определенное место.

— Это мизанплас, — сказал он наконец. Слово прозвучало чуждо, резко, как удар ножа по разделочной доске. — По-французски это значит «всё на своем месте». В Нью-Йорке, в моем ресторане, если кто-то из поваров перекладывал мой нож на пять сантиметров левее, я отправлял его мыть полы до конца смены.

Корделия шагнула ближе, вглядываясь в странный порядок, который Элиас навел на её кухне. Раньше здесь царил хаос. Ножи валялись где попало, доски были свалены в кучу, тряпки гнили в углу, а горшки громоздились друг на друге, грозя обрушиться в любой момент. Теперь всё было иначе.

Справа от тяжелой дубовой разделочной доски, на идеально выскобленной поверхности стола, лежали три ножа. Главный — «Сковорода судьбы», длинный, узкий, с потемневшей от времени рукоятью. Рядом с ней — нож поменьше, для тонкой работы, который Элиас называл «офисным». И третий, самый страшный на вид — тяжелый тесак для рубки костей. Слева от доски стояли глиняные мисочки с заготовками: соль, растертая горчица, карамелизированный лук в жиру, процеженный костный бульон. Чуть дальше — стопка чистых льняных салфеток. Еще дальше — кувшин с водой и миска для мытья рук.

Всё. На. Своем. Месте.

— Мизан... плас? — Корделия попробовала слово на вкус. Оно было таким же чужим, как и всё, что делал Элиас. Но в нем чувствовалась какая-то... сила. Порядок. То, чего ей так отчаянно не хватало всю жизнь. — Ты хочешь сказать, что нож всегда должен лежать справа? И что это так важно?

Элиас наконец повернулся. В его серых глазах промелькнуло что-то похожее на учительское терпение, смешанное с легким раздражением.

— Представь, — сказал он медленно, словно объясняя ре-

бенку прописную истину. — Вечер. В зале двадцать голодных грузчиков. Трое орут, требуя добавки «белой подливки». Один стучит кружкой и грозитя разнести трактир, если ему сейчас же не принесут рыбу. У тебя на огне четыре сковороды. Одна уже дымится. Ты хватаешься за нож, чтобы перевернуть рыбу, но его нет на месте. Ты ищешь его секунду, две, три. Рыба горит. Дым валит в зал. Гости кашляют, ругаются, уходят. Ты потеряла выручку, репутацию и, возможно, трактир. И всё потому, что кто-то положил нож не на его место.

Он сделал паузу, давая ей осознать картину.

— Мизанплас — это не про порядок, Корделия. Это про скорость. Про выживание. Про то, чтобы твои руки знали, где что лежит, даже если глаза закрыты. Потому что на кухне, когда начинается ад, у тебя нет времени думать. Ты действуешь на инстинктах. И если инстинкты подводят, ты труп. Профессиональный труп.

Корделия сглотнула. Она вспомнила, как сама, еще месяц назад, металась по этой кухне в поисках то ножа, то ложки, то тряпки. Как она обжигалась, роняла горшки, проливала драгоценный жир. Как её брат, Рыжий Гарри, лежал с распоротым боком, а она не могла найти чистую тряпку, чтобы перевязать рану. Хаос. Вся её жизнь была хаосом. И этот ха-

ос чуть не убил её брата.

— Покажи мне, — тихо сказала она. — Покажи, как это... мизанплас.

Элиас пристально посмотрел на неё. Что-то в её голосе изменилось. Исчезли привычные нотки скепсиса и раздражения. Осталось только... смирение? Нет. Готовность учиться. Он кивнул.

— Хорошо. Иди сюда. Встань справа от меня.

Корделия послушно встала. Она оказалась так близко, что почувствовала запах его пота, смешанный с ароматом дыма и трав. Запах был чужим, но не неприятным.

— Смотри, — сказал Элиас и взял в руку «Сковороду судьбы». — Это твоя правая рука. Ты держишь нож. Твоя левая рука — это твой помощник. Она держит продукт. Всё, что тебе нужно, должно быть справа. Нож — справа. Соль — справа. Тряпка, чтобы вытереть руки — справа, за поясом. Левая сторона — для сырья. Миска с неочищенным луком — слева. Доска с рыбой — слева. Поняла?

Корделия кивнула, не отрывая взгляда от его рук. Она видела, как он взял луковицу из миски слева, одним движением

ем разрезал её пополам, снял шелуху, тонко нашинковал и сдвинул готовый лук в миску справа. Движения были плавными, непрерывными, как танец. Ни одного лишнего жеста. Ни одной потерянной секунды.

— Теперь ты, — сказал он и протянул ей нож.

Корделия взяла «Сковороду судьбы». Она оказалась тяжелее, чем выглядела. Рукоять легла в ладонь непривычно, но... правильно. Словно нож ждал её.

Она взяла луковицу из левой миски. Положила на доску. Занесла нож.

— Стой, — остановил её Элиас. Его рука легла поверх её, поправляя хватку. Прикосновение было коротким, деловым, но Корделия вздрогнула. — Не так. Пальцы левой руки — «коготь». Кончики поджаты, фаланги направляют нож. Так ты никогда не порежешься. Даже в спешке.

Он показал, как правильно держать продукт. Корделия повторила. Неуклюже, но старательно.

— Режь.

Она опустила нож. Лезвие вошло в луковицу мягко, без

усилия. «Сковорода судьбы» была остра как бритва. Полукольцо лука отделилось и упало на доску.

— Еще.

Она резала снова и снова. Медленно, неуверенно, но с каждым движением страх уходил, уступая место странному, медитативному спокойствию. Шинковать лук оказалось... приятно. Ритмично. Правильно.

— Достаточно, — сказал Элиас через несколько минут. — Для первого раза неплохо. Завтра повторим. А теперь...

Он не договорил. В кухню влетел запыхавшийся мальчишка-посыльный, тот самый, которого Корделия наняла за два медяка в день разносить слухи о «белой подливке Винтера».

— Госпожа! — выпалил он, захлебываясь словами. — Там... там очередь! До самого поворота к докам! Все спрашивают «белую подливку Винтера»! И рыбу под ней! Говорят, сам капитан «Морской девы» придет! Со всей командой!

Корделия выронила нож. Тот звякнул о доску. Она повернулась к Элиасу, и в её глазах плескалась паника пополам с восторгом.

— Капитан «Морской девы»? Это же... это лучший торговый корабль в порту! Если им понравится...

— Понравится, — спокойно сказал Элиас, поднимая нож и кладя его на его место — справа от доски. — Если ты перестанешь паниковать и поможешь мне. Рыба готова. Майонез есть. Нам нужно только разогреть и подать. Иди, встречай гостей. И не забудь улыбаться. Хотя бы попытайся.

Корделия вылетела из кухни, на ходу поправляя чепец и пытаясь изобразить на лице нечто, отдаленно напоминающее приветливую улыбку. Получалось плохо, но она старалась.

Вечерняя служба прошла как в тумане. Гости валили валом. Они ели, пили, чавкали, требовали добавки, снова ели. «Белая подливка Винтера» исчезала из мисок быстрее, чем Элиас успевал взбивать новую порцию. К счастью, костного желатина он заготовил впрок — целый горшок стоял в холодном погребе. Рыба, приправленная майонезом и запеченная на углях, таяла во рту, оставляя послевкусие горчицы, жира и чего-то неуловимо свежего.

Капитан «Морской девы», огромный бородатый детина с золотой серьгой в ухе, съел три порции, запил их четырьмя

кружками пива и, уходя, бросил на стойку серебряную монету. Серебряную! Корделия смотрела на неё так, будто это была звезда, упавшая с небес.

Когда последний гость, шатаясь, покинул «Гнилую бочку», а дверь за ним закрылась, Корделия опустилась на лавку и закрыла лицо руками. Её плечи дрожали. Элиас, вышедший из кухни вытереть руки, остановился.

— Эй, — позвал он негромко. — Ты чего?

Корделия отняла руки от лица. Глаза её были сухими, но в них стояли слезы. Слезы, которые она не позволяла себе пролить уже много лет.

— Я... я поверила, — прошептала она. — В тебя. В твою белую подливку. В то, что «Гнилая бочка» может стать чем-то... другим. Я поверила, Элиас. И мне страшно. Потому что когда веришь, можно потерять. А я уже теряла. Много раз.

Элиас ничего не ответил. Он просто подошел, сел рядом на лавку и положил свою руку поверх её. Тяжелую, грубую, пропахшую рыбой и дымом. Она была теплой. Живой. Настоящей.

Они сидели так несколько минут. Молча. В тишине осты-

вающего трактира.

А на следующее утро Корделия Грей совершила поступок, который едва не стоил «Гнилой бочке» репутации.

Всё началось с того, что она проснулась раньше обычного. Солнце едва показалось над крышами Эшфорда, окрашивая грязные лужи в цвет разбавленного вина. Элиас еще спал в своей каморке — он вымотался за вчерашний вечер так, что даже не пошевелился, когда Корделия прошла мимо его двери.

Она спустилась в зал и остановилась. В носу защекотало. Запах. Запах «Гнилой бочки». Тот самый, к которому она привыкла с детства и который никогда не замечала. Кислое пиво, пролитое на пол. Застарелый пот посетителей. Что-то гнилое в углу, возможно,дохлая крыса. Чеснок. Много чеснока. И поверх всего — аромат вчерашней рыбы и майонеза, уже начавший портиться.

Корделия поморщилась. Раньше этот запах был просто частью жизни. Теперь, после двух недель с Элиасом, после чистого котла, выскобленных столов и мизанпласа, он стал невыносим.

— Так больше нельзя, — сказала она вслух сама себе.

Она решительно направилась в кладовую. Там, среди мешков с мукой и бочонков с пивом, стоял небольшой глиняный кувшин, заткнутый тряпкой. Уксус. Корделия купила его месяц назад у бродячего торговца, планируя использовать для маринадов, но так и не решилась — слишком дорого. Теперь же...

Она вытащила кувшин, откупорила его и вдохнула резкий, кислый запах. Пахло чистотой. Пахло порядком. Пахло тем, что Элиас называл «санитарией».

Через час в «Гнилую бочку» были созваны все доступные слуги. То есть — мальчишка-посыльный Тим, древняя старуха Берта, помогавшая с уборкой за миску похлебки, и сама Корделия. Рыжий Гарри, всё ещё слабый после ранения, сидел на лавке и наблюдал за происходящим с выражением крайнего недоумения на лице.

— Значит так, — командовала Корделия, раздавая тряпки и ведра. — Мы моем полы. И не просто водой. В воду я добавлю уксус. Много уксуса. Я хочу, чтобы этот трактир пах не как свинарник, а как... как...

Она запнулась, не находя подходящего сравнения.

— Как кухня шефа Винтера? — подсказал Гарри, усмехаясь.

— Да! — рявкнула Корделия. — Как кухня шефа Винтера! Приступаем!

Работа закипела. Старуха Берта, кряхтя и охая, терла полы тряпкой, смоченной в уксусном растворе. Тим таскал ведра с водой. Корделия, закатав рукава, сама взялась за самые грязные углы. Уксус щипал глаза, запах стоял такой, что кружилась голова, но она не останавливалась.

Через два часа «Гнилая бочка» сияла. Полы, отмытые от вековой грязи, приобрели неожиданно светлый, почти желтоватый оттенок. Столы были выскоблены и протерты. Даже стены, казалось, посветлели. И над всем этим витал запах. Резкий, кислый, непривычный запах уксуса.

— Ну вот, — выдохнула Корделия, вытирая пот со лба. — Совсем другое дело. Теперь пусть только попробуют сказать, что у нас грязно!

Элиас, спустившийся в зал на шум, застыл на пороге. Он вдохнул воздух и... побледнел.

— Корделия, — сказал он медленно, с каким-то странным

выражением. — Что ты наделала?

— Навела порядок! — гордо ответила она. — Уксус убивает заразу, ты сам говорил. Теперь у нас чисто!

— Чисто — да, — согласился Элиас, но в его голосе не было радости. — Но ты не подумала об одном. Чем, по мнению жителей Эшфорда, пахнет чистота?

Корделия нахмурилась.

— Ну... чистотой?

— Нет, — покачал головой Элиас. — В этом мире, Корделия, чистотой пахнет только одно — чума.

Повисла тишина. Старуха Берта, услышав слово «чума», выронила тряпку и начала мелко креститься. Тим попятился к двери.

— Чума? — переспросила Корделия, чувствуя, как холодеет внутри. — При чем здесь чума?

— При том, — терпеливо объяснил Элиас, — что во время чумы люди жгут уксус, чтобы обеззаразить воздух. Они моют полы с уксусом. Они опрыскивают уксусом одежду. За-

пах уксуса в Эшфорде — это запах смерти. Запах страха. Запах болезни. Если гости придут и почувствуют этот запах, они разбегутся быстрее, чем крысы с тонущего корабля. И никакая «белая подливка Винтера» их не вернет.

Корделия почувствовала, как земля уходит из-под ног. Она хотела как лучше. Она хотела порядка, чистоты, правильности. А вместо этого она, кажется, только что убила «Гнилую бочку» собственными руками.

— Что же делать? — прошептала она.

Элиас на мгновение задумался. Потом его лицо озарилось той самой улыбкой, которая появлялась у него, когда он находил решение безнадежной кулинарной задачи.

— Запах, — сказал он. — Нам нужен другой запах. Сильный. Вкусный. Такой, который перебьет уксус и заставит людей забыть о чуме. У нас есть час до открытия. Я знаю, что делать. Тим, беги на рынок, купи у травницы Марты всё, что у неё есть из сладких трав. Мяту, Melissa, что угодно, лишь бы пахло. И принеси жаровню. Большую. Ту, что стоит у кузнеца без дела. Скажи, что «Гнилая бочка» берет её в аренду.

Тим умчался. Элиас повернулся к Корделии.

— А ты, — сказал он, и в его глазах заплясали бесенята, — будешь учиться готовить сироп. Первый в твоей жизни сироп. Из трав, меда и... остатков того самого уксуса. Потому что если нельзя избавиться от запаха, его нужно сделать частью блюда.

Корделия смотрела на него во все глаза. Она снова ничего не понимала. Но впервые за это утро на её лице появилась робкая улыбка.

— Мизанплас? — спросила она.

— Мизанплас, — кивнул Элиас. — Только на этот раз — для запахов. Всё на своем месте. Даже ароматы.

И он направился к кухне, на ходу прикидывая, сколько меда можно взять из запасов и как долго уваривать сироп, чтобы он получился густым и ароматным, а не пригорел. За его спиной Корделия, преодолевая страх, распахнула все окна и двери, чтобы выветрить уксус. В конце концов, если уж она решила верить этому сумасшедшему чужеземцу, то до конца.

Через час, когда первые посетители потянулись к «Гнилой бочке», их встретил не запах уксуса. Их встретил аромат. Густой, сладкий, пряный аромат кипящего на жаровне травя-

ного сиропа с медом и каплей уксуса, который Элиас гордо именовал «эликсиром из мусора». Аромат, который обещал не смерть, а жизнь. Сладкую, пряную, удивительную жизнь.

И люди, принявшись, потянулись внутрь. Потому что этот запах был сильнее страха. Сильнее памяти о чуме. Он был обещанием чего-то нового. Чего-то, что можно было попробовать только здесь. В «Гнилой бочке». У сумасшедшего чужеземца и его хозяйки, которая наконец-то начала верить.

Глава 7. Утка- подошва против Шефа

Запах уксуса больше не висел над «Гнилой бочкой». Сладковатый, пряный дух травяного сиропа, который Элиас в шутку называл «эликсиром из мусора», вьелся в стропила и занавески. Он успокаивал. Приманивал. И, что гораздо важнее для Корделии, заставлял людей заказывать вторую кружку пива.

Элиас стоял у разделочного стола и точил свой главный нож. Металлическое шипение о точильный камень — «вжих-вжих» — звучало в утренней тишине кухни как обещание. Или угроза. За прошедшие недели Корделия научилась не вздрагивать от этого звука. Но сегодня всё было иначе. Потому что сегодня на столе, рядом с пучком пожухлой зелени и головкой чеснока, лежала она.

Утка.

Не жалкий ошипанный остов, который мясник Харальд обычно присылал с мальчишкой в заплечном мешке — старую птицу, годную только на долгую варку. Настоящая утка. Тяжелая, фунтов на пять. Кожа — бледно-желтая, восковая,

с редкими пеньками перьев, которые Корделия собственно-ручно выщипала час назад, проклиная всё на свете. Элиас настоял на том, чтобы птицу принесли целой, с головой и лапами.

— Она сырая, — сказала Корделия, снова заглядывая в выпотрошенное брюхо. Голос у неё был такой, будто она общала о покойнике в соседней комнате.

— Она свежая, — поправил Элиас, не отрываясь от заточки. Лезвие ножа «Сковорода судьбы» блеснуло в свете масляной лампы. — В этом и есть суть.

— Суть чего? Отравления всей улицы? — Корделия упёрла руки в бока. Пальцы у неё были красные и распухшие от ледяной воды Орлейки, в которой она полоскала тряпки. — Ты хоть понимаешь, что скажет портовый люд, если учует сырую утятину? Они решат, что мы сошли с ума. Или что ты — демон, питающийся живой плотью.

Элиас наконец отложил камень. Провел подушечкой большого пальца по лезвию — нежно, почти любовно — и сдул невидимую стальную пыль. Его белый китель, уже больше похожий на застиранную серую тряпку, был туго перетянут фартуком.

— Корделия, — сказал он тоном, каким, наверное, объяснял своим поваряткам в Нью-Йорке разницу между бланшированием и пассеровкой. — Сколько часов Харальд варит утку для своего «знаменитого» рагу?

— Четыре, — буркнула она. — Иногда пять. Пока мясо само с костей не сползет.

— Правильно. Пять часов в кипящем котле. А потом он продаёт миску этого серого волокна за три медяка и называет это «Утиным рагу по-эшфордски». И все счастливы. Потому что это СЫТНО. Жирно. И пахнет чесноком так, что можно отпугивать вампиров за три квартала.

Корделия промолчала. Она выросла на этом рагу. Гуннар, сидевший сейчас в углу общей залы и клевавший носом над пустой кружкой, ел его шестьдесят лет. До встречи с Элиасом она считала, что утка — это просто жесткое, жилистое мясо, которое надо разваривать до состояния каши.

— Сегодня, — Элиас взял утку за шею и, к ужасу Корделии, легонько встряхнул её, словно здороваясь, — мы покажем им утку, ради которой стоит жить. Или умереть.

— Судя по цвету её внутренностей, скорее второе.

— Это не сырость. Это выдержка.

Корделия закатила глаза к закопченному потолку. В последнее время Элиас всё чаще использовал слова, которых не было ни в одном языке королевства Вальдемар. «Карамелизация». «Эмульсия». А теперь вот «выдержка». Она решила не спорить. Вместо этого она подошла ближе, глядя на то, как ловко его пальцы, несмотря на всё ещё ноющую рану в боку, ощупывают грудную кость.

— Смотри, — велел он.

Корделия посмотрела. Элиас сделал надрез вдоль киля. Лезвие «Сковороды» вошло в плоть, как в мягкое масло, но не до конца. Он остановился у самого хребта. Затем, поддев кожу кончиком ножа, начал отделять грудку от костяка. Движения были выверенными, скупыми. Ни одного лишнего пореза на коже. В Нью-Йорке за такую разделку платили бы триста долларов за порцию. Здесь это было похоже на колдовство.

— Видишь? — спросил он, когда две идеальные, глянцеворозовые грудки легли на доску. — Мясо не белое. Оно красное. Потому что утка — это водоплавающая дичь. Это красное мясо, Корделия. Как баранина.

— Как баранина? — Она недоверчиво ткнула пальцем в грудку. Мясо пружинило под пальцем. Холодное. Упругое. И правда — не белое, а глубокого, винного оттенка. — Баранину едят прожаренной. До серого цвета.

— И это преступление, — отрезал Элиас. — Баранину надо есть розовой. А утку — тем более. Если я брошу эту грудку в котёл на четыре часа, мы получим то же самое, что продаёт Харальд. Подошву сапога, залитую жиром.

Он повернулся к очагу, где уже разгорались угли. В «Гнилой бочке» было две зоны для готовки: огромный чугунный котёл на цепи для варки похлебки и плоская железная решётка над углями для жарки мяса. А ещё была сковорода. ТА САМАЯ сковорода. Корделия нашла её на прошлой неделе в кладовке, заваленную мешками с гнилым овсом. Тяжеленная, чугунная, с толстым дном и промасленной от времени поверхностью. Элиас тогда чуть не прослезился. Он сказал, что эта сковорода стоит дороже, чем весь трактир целиком. Корделия ему не поверила, но спорить не стала.

Сейчас эта сковорода накалялась на углях, источая лёгкий сизый дымок.

— Жир, — скомандовал Элиас.

Корделия подала ему горшок с вытопленным бараньим салом. Элиас бросил на сковороду щедрый шматок. Жир зашипел, заплевался, по кухне поплыл тяжёлый, знакомый дух. Но Элиас тут же добавил раздавленную плоской стороной ножа дольку чеснока и веточку тимьяна, которую сам же и насобира́л на заднем дворе.

Запах изменился. Он стал глубже. Лесным. Травяным.

Элиас взял утиную грудку и аккуратно, кожей вниз, уложил её на раскалённый чугун.

Раздался звук. Не тот звук, к которому привыкла Корделия — жалобное бульканье варёного мяса в котле. Это было агрессивное, яростное ШИПЕНИЕ. Кожа мгновенно начала съёживаться, желтеть, а затем — покрываться золотисто-коричневой коркой. Жир вытапливался, шипел, брызгал во все стороны. Корделия инстинктивно отшатнулась, прикрывая лицо рукой.

— Огонь сильнее не надо, — спокойно сказал Элиас, даже не глядя на неё. Взгляд его был прикован к сковороде. — Видишь, как кожа натягивается? Слышишь этот треск? Это коллаген превращается в хруст. В твоём мире, Корделия, утку варят, потому что боятся. Боятся, что она жёсткая. Но если её не насиловать кипятком, она сама отдаст всё, что нуж-

но.

Прошло четыре минуты. Элиас не отходил от сковороды. Он ложкой собирал вытопившийся горячий утиный жир и поливал им мясо сверху. Это называлось «аррозирование» — слово, которое Корделия не выговорила бы и под страхом смерти.

— Переворачиваем.

Движением запястья он перевернул грудку. Вместо бледной, склизкой сырой плоти перед Корделией предстала картина, от которой у неё перехватило дыхание. Кожа стала цвета тёмного мёда. Хрустящая. Блестящая. Прекрасная.

Но запах. Боги, запах. Он был как удар под дых. В нём не было привычной горечи подгоревшего чеснока или кислой вони переваренной требухи. Это был запах жареного мяса, да, но с оттенком ореха, трав и чего-то сладковатого. С улицы, через приоткрытую ставню, донёсся чей-то голос: «Чем это воняет у Винтера? Никак свинину жарят? Или дичь?»

— Ещё три минуты, и снимаем, — объявил Элиас. — И не вздумай протыкать её ножом. Соку надо дать отдохнуть. Мясо должно расслабиться.

— Расслабиться? — переспросила Корделия. — Оно мёртвое, Элиас. Ему некуда торопиться.

— Ты удивишься, — усмехнулся он.

Он снял сковороду с огня и переложил грудку на деревянную доску, ту самую, где час назад лежала целая утка. Из-под ножа, когда Элиас надавил на край, на доску вытек густой сок. Розовый. Прозрачный. Смешанный с растопленным жиром.

Корделия смотрела на этот сок, как на кровь врага.

— Оно сырое внутри! — выдохнула она, в ужасе глядя на розовый разрез. Мясо расходилось слоями, нежное, блестящее, совершенно не похожее на привычную серую волокнистую массу. — Ты не можешь подать это людям. Они умрут. Или нас убьют. Или сначала они умрут, а потом нас убьют.

— Попробуй.

— Нет.

— Корделия.

— Я не ем сырое мясо. Я не дикарь с Ледяных островов.

— Попробуй. Или я позову Гуннара и заставлю плакать его в третий раз. А ты будешь стоять и смотреть, как старик рыдает от счастья над куском утки, пока ты тут изображаешь стражника у городских ворот.

Это был удар ниже пояса. Корделия знала, что старик Гуннар заплачет. Он плакал от лукового пирога. Он плакал от майонеза. Утка его просто убьёт. И она останется в истории как хозяйка, которая побоялась попробовать еду собственного повара.

Она выхватила у Элиаса нож, отрезала крошечный кусочек от самого края, где мясо было чуть бледнее, и, зажмурившись, сунула его в рот.

Сначала она ничего не почувствовала. Только тепло. И соль.

А потом челюсти сомкнулись.

Это было... не мясо. В её понимании мясо должно сопротивляться. Его нужно жевать, грызть, теребить зубами, пока оно не превратится в сухую жвачку. Это же... таяло. Оно распадалось на волокна от одного нажатия языка. Вкус был насыщенным, глубоким, с лёгкой сладостью жира и остринкой

чеснока. И никакой крови. Никакого металлического привкуса сырой требухи, которого она так боялась. Только сок. Мясной, ароматный сок, который заполнил весь рот.

Корделия открыла глаза.

Элиас стоял, скрестив руки на груди, и улыбался своей самой противной, самодовольной улыбкой. Словно кот, утащивший со стола целую рыбину.

— Ну? — спросил он.

Она не ответила. Она отрезала второй кусок. Побольше. С того места, где мясо было ярко-розовым. Прожевала. Запила глотком прокисшего пива из кружки, стоявшей на краю стола. Вкус пива показался ей отвратительным по сравнению с этим мясом.

— Ненавижу тебя, Винтер, — сказала она наконец, облизывая губы. — За то, что ты делаешь со мной.

— Это не ответ.

— Это вкусно, — выдавила она. Слова давались с трудом. Как будто она признавалась в государственной измене. — Это вкуснее всего, что я ела в жизни. И мы из-за этого умрём.

Элиас расхохотался. Громко, заливисто, совсем не так, как подобает таинственному чужеземцу. На звук его смеха из общей залы приковылял Гуннар.

— Чего шумите? — прошамкал старик. Красный нос его хищно задвигался, улавливая аромат жареной утиной кожи. — Никак помирает кто? Или жарите чего?

Элиас молча протянул старику доску с оставшимся куском грудки. И ломоть серого хлеба, чтобы макать в сок.

Гуннар взял мясо руками. Пальцы у него дрожали. Он поднёс кусок к лицу, долго нюхал, словно пёс, а затем впился в него оставшимися зубами.

Корделия затаила дыхание.

Старик жевал. Медленно. Сосредоточенно. Сок тёк по его седой щетине и капал на засаленный ворот рубахи. Он дожевывал, проглотил и посмотрел на пустую доску.

— Гуннар? — осторожно позвала Корделия. — Ты как? Плакать будешь?

Старик поднял на неё глаза. В них стояла вода. Но он не

плакал. Он смотрел куда-то сквозь неё, в стену, за которой шумел грязный портовый Эшфорд.

— Это... — прохрипел он. — Это не еда, девочка.

— А что же это?

Гуннар вытер рот рукавом и медленно, с трудом, поднялся на ноги.

— Не знаю. Но ежели такую утку в прежние-то времена королю подавали, то понятно теперь, почему лорды за корону режутся. — Он кивнул своим мыслям, сунул в карман горбушку хлеба, пропитавшуюся жиром с доски, и побрёл обратно в залу. У двери остановился и, не оборачиваясь, бросил: — Харальд как узнает — прирежет вас. Обоих. В углу зарежет, как свиней. Уж больно хороша утка. Скажет, порчу навели на его товар.

Дверь за ним закрылась.

В кухне повисла тишина. Только угли в очаге еле слышно потрескивали. Элиас взял тряпку и принялся протирать «Сковороду», хотя она и так блестела.

— Слышал, что сказал пророк Гуннар? — спросила Кор-

делия. Голос у неё был усталый. — Харальд нас прирежет.

— Не прирежет, — отмахнулся Элиас.

— Это почему же? Ты его совсем не знаешь.

— Потому что у меня есть план.

— У тебя всегда есть план. В прошлый раз твой план заставил меня заложить гребень матери. Что я заложу на этот раз? Трактир? Себя?

Элиас отложил нож и посмотрел на неё в упор. Взгляд у него был холодный, сосредоточенный. Такой взгляд бывает у человека, который точно знает, сколько соли нужно на фунт теста.

— Ты заложишь свой страх, — сказал он тихо. — Ты выйдешь в зал и скажешь, что сегодня в «Гнилой бочке» подают утиную грудку «А-ля Винтер». И что стоит это блюдо не три медяка. И не пять.

— А сколько? — Корделия сглотнула.

— Семь медяков. Или серебряный грош, если у кого завалялся.

— СЕМЬ?! — Она ахнула. — За кусок сырой утки? Да за семь медяков можно купить целую курицу у Харальда!

— Во-первых, у Харальда курица размером с воробья и старая, как мир. Во-вторых, ты можешь купить курицу, но ты не сможешь купить ВКУС. А в-третьих... — он обвёл рукой пустую кухню, чистую, убранную по принципу «мизан-плас», с рядами горшочков и пучками трав под потолком. — Семь медяков сегодня. Завтра — десять. Через месяц — серебро. Потому что мы продаём не утку. Мы продаём новую реальность.

Корделия хотела возразить, но вспомнила, как таяло мясо у неё на языке. Вспомнила слёзы Гуннара из-за лука. Вспомнила капитана «Морской девы», оставившего целую серебряную монету за рыбу с холодной белой подливкой.

— Ненавижу, когда ты прав, — вздохнула она и поправила чепец.

— Привыкай, — усмехнулся Элиас и подбросил дров в очаг. Скоро придут люди. Скоро начнётся война.

Война с серым волокном и четырёхчасовой варкой.

Война за право есть розовое мясо.

Война, в которой главным оружием была обычная чугунная сковорода, найденная на помойке.

И где-то на другом конце Эшфорда, в лавке с крюками под потолком, мясник Харальд с хрустом разрубал тесаком баранью ногу и слушал, как мальчишка-посыльный Тим взахлёб рассказывает, что в «Гнилой бочке» Винтер жарит утку так, что старый Гуннар подавился языком от восторга.

Харальд опустил тесак. Провёл большим пальцем по лезвию. На пальце выступила алая полоска. Он слизнул кровь и ничего не сказал. Но в воздухе мясной лавки повисло тяжелое, как топор, молчание.

Война за утку ещё не началась. Но запах жареной кожи уже добрался до его ноздрей. И этот запах пах бунтом.

Глава 8. Бунт гильдии мясников

Слава — странная штука в Эшфорде. Она приходит не с фанфарами и цветами, а с тяжёлым взглядом из-под капюшона и скрипом половиц под чужими сапогами. Прошло три дня с тех пор, как Элиас подал свою розовую утку. Три дня, за которые «Гнилая бочка» заработала больше медяков, чем за предыдущие полгода.

Корделия пересчитывала выручку каждую ночь, сидя в своей каморке при свете сальной свечи. Медяки пачкали пальцы зеленою, но она не жаловалась. Впервые за долгое время она не думала о том, хватит ли денег на муку и пиво. Она думала о том, что скажет Грегор Топор.

А он должен был прийти. Не мог не прийти.

Утка стала вызовом. Не кулинарным — экономическим. Каждый матрос, каждый грузчик, каждый мелкий торговец, попробовавший грудку «А-ля Винтер», уходил из трактира с одной и той же мыслью: «Если утку можно приготовить так, почему всё остальное мясо в городе — жёсткая подошва?» Эта мысль, как ржавчина, разъедала устои эшфордской кухни. И первыми, кто это почувствовал, были Мясники.

Гильдия Мясников Эшфорда — это не толстые добряки в заляпанных кровью фартуках. Это корпорация насилия. Они контролировали бойни, поставки скота, цены на говядину и баранину. У них были свои люди в городском совете и свои головорезы в портовых переулках. Их глава, Грегор по прозвищу Топор, держал город за горло крепче, чем любой лорд или сборщик налогов. И он не привык, чтобы какие-то пришлые повара с грязным фартуком ставили под сомнение качество его товара.

Корделия знала это. Знала с детства. Её мать, прежде чем умереть от лихорадки, говорила: «Бойся троих, девочка: стражу с голодным взглядом, пекаря с весами и мясника с улыбкой». Бартоломью, глава Пекарей, был опасен по-своему — хитёр, вкрадчив, любил пожить за чужой счёт. Но Мясники... Мясники не улыбались. Они действовали.

Поэтому, когда в то утро дверь «Гнилой бочки» распахнулась не от сквозняка, а от удара тяжёлого сапога, Корделия не удивилась. Она только вытерла руки о передник и мысленно попрощалась с серебряным гребнем матери, который так и не выкупила.

В дверном проёме, заслоняя утренний свет, стояли трое.

Первый — здоровенный детина с бычьей шеей и руками,

похожими на окорока. Он держал в руке настоящий мясницкий тесак, хоть и в ножнах, но всё равно внушительный. Второй — щуплый, вертлявый, с бегающими глазками и кожаным мешком через плечо. Третий... Третий был Грегор Топор.

Он не был самым высоким или самым мускулистым. Но когда он вошёл, воздух в трактире словно сгустился. Ему было около пятидесяти. Серебро в коротко стриженных волосах, глубокие морщины, рассекающие лицо, как трещины на старом дереве. Глаза — светлые, почти бесцветные, как у рыбы, пролежавшей на льду. Одет он был проще своих подручных: тёмная куртка из грубой шерсти, кожаный фартук, на котором темнели старые, въевшиеся пятна. Не кровь — работа. На поясе висел короткий, широкий топор, от которого он и получил своё прозвище. Говорили, что этим топором он лично разделявал туши. И не только туши.

— Хозяйка, — произнёс Грегор. Голос у него был низкий, спокойный, как гул далёкого прибоя. — Принеси пива. И позови своего повара.

Корделия не двинулась с места. Она стояла за стойкой, вцепившись пальцами в край деревянной доски так, что побелели костяшки.

— Доброе утро, мастер Грегор, — сказала она ровно. — Пиво сейчас будет. Но повар занят. Он готовит.

— Готовит, — повторил Грегор, растягивая слово, будто пробуя его на вкус. — Готовит. Это хорошо. Это его работа. — Он сделал шаг вперёд. Половица жалобно скрипнула. — Вот и я пришёл поговорить о работе. О моей работе. О том, как твой повар мешает мне её делать.

В этот момент из кухни вышел Элиас. Он был в своём застиранном кителе, с полотенцем через плечо. В руке держал «Сковороду» — не как оружие, а просто по привычке, словно только что оторвался от разделки. Увидев гостей, он остановился. Взглянул на Грегора. Перевёл взгляд на тесак детины. На кожаный мешок щуплого. И обратно на Грегора.

— Мастер Грегор, полагаю? — спросил он, не дожидаясь представления. — Наслышан. Присаживайтесь. Пива? Или, может быть, чего-нибудь перекусить? Сегодня у нас запечённая баранья нога. С розмарином и чесночным соусом.

Детина с тесаком хмыкнул. Щуплый захихикал, но осёкся под взглядом Грегора.

— Баранья нога, — повторил Грегор. — С розмарином. И с соусом. — Он говорил медленно, словно переводил с

иностранный язык. — А скажи-ка мне, повар... Ты когда эту ногу готовишь, ты её как — до серости доводишь? Или тоже розовой оставляешь, как ту проклятую утку?

Элиас выдержал паузу. Ровно столько, сколько требовалось, чтобы показать: он не боится. Но и не нарывается.

— Баранину я готовлю до состояния, в котором она лучше всего раскрывает свой вкус, — сказал он спокойно. — Иногда это розовый центр. Иногда — полная прожарка. Зависит от куска.

— От куска, — Грегор кивнул, будто услышал что-то глубокомысленное. — От куска зависит. А от чего зависит то, что мои клиенты теперь приходят ко мне и говорят: «Грегор, твоя говядина — дерьмо»?

Тишина повисла такая, что было слышно, как муха бьётся о стекло в дальнем углу. Корделия застыла. Гуннар, сидевший на своём обычном месте, медленно поставил кружку на стол, стараясь не звякнуть.

Элиас не отвёл взгляда.

— Ваша говядина не дерьмо, мастер Грегор, — сказал он. — Это хорошее мясо. Лучшее в Эшфорде, я уверен. Про-

блема не в мясе. Проблема в том, что с ним делают потом.

Детина с тесаком дёрнулся, но Грегор остановил его лёгким движением руки.

— Продолжай, — велел он.

— Вы продаёте мясо, — сказал Элиас. — Отличное мясо. Но люди покупают его и варят четыре часа. Или жарят на адском огне, пока оно не станет серым, сухим и безвкусным. Они портят ваш продукт. А потом приходят к вам и говорят, что мясо плохое. Но мясо не плохое. Плохие повара.

Грегор молчал. Его бесцветные глаза изучали Элиаса, как мясник изучает тушу — прикидывая, куда войдёт нож.

— Ты хочешь сказать, — медленно произнёс он, — что все эшфордские хозяйки, все трактирщики, все, кто готовит мясо в этом городе последние сто лет, — они дураки. А ты один умный.

— Я хочу сказать, что они готовят так, как их научили. А я научился иначе. В других местах.

— В других местах, — эхом отозвался Грегор. — В других местах, где утку едят сырой, а баранину — с кровью. —

Он сделал ещё шаг вперёд. Теперь между ним и Элиасом было не больше трёх футов. — Ты понимаешь, повар, что ты делаешь? Ты не просто готовишь еду. Ты говоришь всему Эшфорду: «Всё, что вы ели раньше, — помой. Всё, что вы покупали у Грегора, — сырьё для помоек». Ты подрываешь доверие к моему товару. А доверие, повар... доверие — это единственное, что держит Гильдию Мясников на плаву. Если люди перестанут верить, что моя говядина хороша сама по себе, они начнут требовать скидок. Или пойдут к контрабандистам. Или, того хуже, начнут резать скот сами, без гильдейского разрешения.

Он положил руку на топор. Не угрожающе — просто как на привычное место.

— Ты создаёшь проблему, повар. И я здесь, чтобы решить её.

Корделия сглотнула. Она видела, как напряглись плечи Элиаса под тонкой тканью кителя. Рана в боку, должно быть, снова давала о себе знать — он чуть сместил вес на правую ногу. Но голос его остался ровным.

— И как вы хотите её решить, мастер Грегор?

— Есть два способа, — сказал мясник. — Первый: ты пе-

рестаёшь готовить мясо. Вообще. Варишь свою похлёбку из требухи, печёшь свои пироги с луком, делаешь свою белую подливку из отбросов. Но мясо — говядину, баранину, утку, свинину — ты не трогаешь. Это моя территория. И готовить его ты будешь ТОЛЬКО так, как принято в Эшфорде. До ссоры. До состояния, когда никто не скажет, что мясо Грегора может быть вкусным само по себе, без твоего колдовства.

— А второй способ? — спросил Элиас.

Грегор посмотрел на него долгим, тяжёлым взглядом. Потом перевёл взгляд на Корделию. На Гуннара. На стены «Гнилой бочки».

— Второй способ проще, — сказал он. — Я закрываю этот трактир. Навсегда. В Эшфорде часто случаются пожары. Особенно в старых деревянных зданиях у реки. Никто не удивится.

Корделия почувствовала, как кровь отливает от лица. Она открыла рот, чтобы что-то сказать — возмутиться, закричать, предложить сделку, — но Элиас опередил её.

— Есть третий способ, — сказал он.

Грегор приподнял бровь. Дитина за его спиной сжал ру-

коять тесака.

— Третий? — переспросил мясник. — И какой же?

Элиас отложил «Сковороду» на стойку. Медленно, демонстративно. Он вытер руки полотенцем и посмотрел Грегору прямо в глаза.

— Субпродукты в обмен на жизнь.

Повисла пауза. Грегор нахмурился. Щуплый за его спиной склонил голову набок, как любопытная птица.

— Что? — переспросил мясник.

— Субпродукты, — повторил Элиас. — Потроха. Печень, сердце, почки, желудки, языки, мозги, кости, хвосты. Всё, что вы сейчас выбрасываете собакам или сбываете за бесценок на корм свиньям. Всё, что остаётся после разделки туш.

Грегор молчал. Его лицо оставалось неподвижным, но в бесцветных глазах что-то мелькнуло. Искра интереса. Или расчёта.

— Зачем тебе отбросы? — спросил он.

— Чтобы готовить, — просто ответил Элиас. — Вы правы, мастер Грегор. Если я продолжу готовить вашу говядину и баранину по-своему, люди скажут: «Мясо Грегора вкусное только потому, что его приготовил Винтер». Это ударит по вашей репутации. По вашему бизнесу. Я понимаю.

Он сделал паузу, давая словам осесть.

— Но что, если я перестану готовить ваше мясо? Вообще. Никакой говядины. Никакой баранины. Никакой утки. Никакой свинины. «Гнилая бочка» отказывается от закупок мяса у Гильдии Мясников.

Корделия ахнула. Гуннар поперхнулся пивом. Даже щуплый вытаращил глаза.

— Ты сошёл с ума, — выдохнула Корделия. — Чем мы будем кормить людей? Луком и хлебом?

— Заткнись, — бросил Грегор, не глядя на неё. Взгляд его был прикован к Элиасу. — Продолжай.

— Взамен, — Элиас говорил чётко, словно диктовал рецепт, — вы будете поставлять мне все субпродукты. Бесплатно. В любых объёмах. Сердце, печень, языки, мозги, кости, требуха, кишки. Всё, что вы не продаёте в лавке. Вы всё рав-

но это выбрасываете. А я сделаю из этого блюда, за которые люди будут платить серебро.

Грегор медленно провёл ладонью по подбородку. Серебряная щетина зашуршала под пальцами.

— Ты хочешь сказать, что сможешь готовить из потрохов так, что люди будут платить серебро? — В его голосе звучало недоверие, но и любопытство. — Из печени? Из кишок? Из костей?

— Я уже делаю это, — напомнил Элиас. — Моя белая подливка сделана из костного желе и куриных лап. Тех самых, что ваш человек Харальд продал нам как отбросы. И люди платят за неё. Много платят.

Грегор переглянулся с детиной. Тот пожал плечами — мол, чушь какая-то, но пусть говорит.

— И что ты будешь делать с печенью? — спросил мясник. — Её даже собаки не едят. Горькая.

— Паштет, — ответил Элиас. — Нежнейшая намазка на хлеб. С луком, жиром и травами. Ваши клиенты будут макать в него хлеб и молиться на вас за то, что вы дали мне эту печень.

— А языки? Они жёсткие.

— Я отварю их, очищу от кожи и подам с соусом из хрена. Это будет стоить десять медяков за порцию. Может, больше.

— А мозги?

— Обжарю в сухарях. Или сделаю мусс.

Грегор замолчал. Он смотрел на Элиаса так, словно впервые видел. В его глазах читалась сложная смесь эмоций: недоверие, жадность, уважение и что-то ещё — возможно, лёгкое беспокойство. Потому что если этот сумасшедший повар действительно мог превращать отбросы в серебро... то он был либо гением, либо дьяволом. И в том, и в другом случае с ним стоило иметь дело.

— Допустим, — сказал он наконец. — Допустим, я согласшусь. Ты не трогаешь моё мясо. Вообще. Ни куска. Ни ребра. Ни окорока. Ты готовишь только из потрохов и того, что растёт в земле.

— Согласен.

— И ты никому не говоришь, что мясо Грегора можно

готовить иначе. Ты не учишь никого своей... розовой магии.

— Согласен.

— И если кто-то спросит, почему в «Гнилой бочке» не подают говядину, ты скажешь, что у тебя особый договор с Гильдией. Что ты специализируешься на... деликатесах из субпродуктов.

— Именно так я и скажу.

Грегор снова замолчал. Он прошёлся по залу, заложив руки за спину. Половицы скрипели под его весом. Он остановился у стола Гуннара, взял с него кружку с пивом, понюхал, поморщился и поставил обратно.

— А что взамен? — спросил он. — Кроме жизни, которую я тебе сохранию. Что Гильдия получит от этой сделки?

Элиас улыбнулся. Это была не та самодовольная улыбка, которую так ненавидела Корделия. Это была улыбка дельца, заключающего выгодную сделку.

— Вы получите монополию на новую категорию товара, — сказал он. — Сейчас вы выбрасываете потроха. Они ничего не стоят. Через месяц, когда слухи о моих блюдах разой-

дутся по городу, каждая хозяйка в Эшфорде захочет купить печень или язык. Потому что они узнают: из этого можно приготовить ВКУСНО. И они придут к вам. И вы начнёте продавать то, что раньше отдавали собакам. По хорошей цене.

Он сделал паузу.

— Кроме того... Я предлагаю вам процент.

Грегор резко обернулся.

— Что?

— Десять процентов от выручки за каждое блюдо из субпродуктов, проданное в «Гнилой бочке». Каждый месяц. В уплату за эксклюзивное право использовать ваши потроха.

В зале стало тихо. Так тихо, что Корделия слышала, как бьётся её собственное сердце. Она смотрела на Элиаса, не веря своим ушам. Он только что предложил Мясникам долю от их и без того скудной выручки. Но с другой стороны... если он действительно мог готовить из потрохов так, чтобы люди платили...

Грегор медленно подошёл к Элиасу. Встал напротив. Они

были одного роста, но мясник казался шире, тяжелее, опаснее.

— Десять процентов, — повторил он. — И ты не трогаешь моё мясо.

— И вы забываете о пожаре.

Грегор долго смотрел ему в глаза. Затем, медленно, как скала, трогаящаяся с места, он протянул руку.

— По рукам, повар. Но запомни: если ты нарушишь слово, если я узнаю, что ты готовишь говядину или баранину за моей спиной... — он не закончил фразу. Просто сжал ладонь Элиаса с такой силой, что у того побелели костяшки.

— Не нарушу, — выдавил Элиас.

Грегор отпустил его руку, развернулся и направился к выходу. У двери он остановился и бросил через плечо:

— Первую партию потрохов получишь завтра. Печень, сердце, языки, мозги. И кости. Много костей. Посмотрим, что ты из них сделаешь, колдун.

Дверь захлопнулась. Тяжёлые шаги затихли на булыжни-

ке.

Корделия рухнула на скамью, закрыв лицо руками. Гуннар шумно выдохнул и залпом допил своё пиво.

— Ну, — прохрипел он, вытирая рот, — скажу я вам... Либо ты гений, Винтер, либо самоубийца. А скорее всего — и то, и другое.

Элиас ничего не ответил. Он стоял у стойки, глядя на дверь, за которой скрылся Грегор Топор. В его голове уже крутились рецепты. Паштет из печени. Язык под соусом из хрена. Костный бульон, прозрачный, как слеза. Мозги в сухарях. Колбаса из требухи. Желудки, тушённые с луком. Он только что пообещал превратить гору отбросов в золото. И он знал, что сможет.

Потому что во Вкусе Чужого Века не было ничего невозможного. Особенно когда на кону стояла жизнь.

И где-то на другом конце Эшфорда, в своей лавке, Грегор Топор сидел за грубо сколоченным столом, вертел в руках топор и думал. Он думал о том, что если повар действительно умеет делать серебро из дерьма, то, возможно, выгоднее не убивать его, а использовать. А если не умеет... что ж, костёр на заднем дворе «Гнилой бочки» ещё никто не отменял.

Только теперь в этом костре горели бы не доски, а сам Винтер. И его проклятая «Сковорода».

Грегор улыбнулся. Впервые за долгое время. И улыбка эта не предвещала ничего хорошего. Ни для кого.

Завтра в «Гнилую бочку» привезут первую партию потрохов. И начнётся новая глава в истории эшфордской кухни. Глава, пахнувшая печенью, луком и отчаянием. Глава, в которой Элиас Винтер докажет, что даже из мусора можно создать искусство. Или умрёт, пытаясь.

Корделия, всё ещё сидевшая на скамье, подняла голову и посмотрела на Элиаса.

— Ты хоть понимаешь, что ты наделал? — спросила она тихо. — Ты отдал им часть нашей выручки. Ты пообещал готовить из того, что даже нищие не едят. И ты отказался от мяса. От НАСТОЯЩЕГО мяса.

Элиас взял «Сковороду» и провёл пальцем по лезвию.

— Настоящее мясо, Корделия, — это не то, что висит на крюке у Грегора. Настоящее мясо — это то, что я делаю из того, что другие выбрасывают. А выручка... — он усмехнулся. — Поверь мне. Через месяц Грегор Топор будет умолять

меня взять его говядину обратно. Потому что к тому времени весь Эшфорд будет знать: самое вкусное мясо в городе — это то, которое Винтер делает из отбросов.

Он развернулся и пошёл на кухню. Пора было готовиться к завтрашнему дню. К дню, когда в «Гнилую бочку» привезут гору окровавленных потрохов. К дню, когда начнётся настоящая война.

Война за право называться лучшим поваром в городе, где еду ценят только за сытость.

Война, в которой главным оружием были не ножи и не топоры.

А вкус.

Вкус Чужого Века.

Глава 9. Печень, сердце и секрет эспума

На рассвете к задней двери «Гнилой бочки» подъехала телега.

Корделия слышала скрип колёс по булыжнику, доносившийся со стороны Орлейки, и вышла во двор, кутаясь в шерстяную шаль. Утро было сырым, промозглым — типичное эшфордское утро, когда туман с реки смешивается с дымом печных труб и оседает на коже липкой плёнкой. Во дворе уже стоял Элиас — без кителя, в одной рубашке с закатанными рукавами, несмотря на холод. Пар валил у него изо рта. Глаза горели.

Телегой правил тот самый щуплый подручный Грегора, которого Корделия вчера окрестила про себя Крысёнышем. Он спрыгнул на землю, зябко потёр руки и кивнул на поклажу.

— От старшины, — буркнул он. — Как договаривались. Потроха. Свежие, утром забивали молодого бычка. Печень, сердце, лёгкие, язык, мозги, кости с обрезаю. И требуха. Много требухи. — Он помолчал и добавил с кривой усмеш-

кой: — Если сдохнете, Грегор не виноват. Вы сами это жрать собрались.

Элиас уже не слушал. Он откинул дерюгу, которой был накрыт груз, и заглянул в дубовый бочонок, доверху наполненный чем-то влажным, глянцевым, отливающим бордовым и сизым. Запах ударил в нос — тяжёлый, железистый, с оттенком только что остывшей крови. У Корделии скрутило желудок. Она отвернулась, прижав шаль к лицу.

— С ума сошёл, — прошептала она. — Это же... это же собачья еда.

— Это деликатес, — возразил Элиас, погружая руки в бочонок и извлекая на свет божий огромную, блестящую, насыщенно-красную телячью печень. — Посмотри на неё. Цвет спелой вишни. Упругая. Пахнет свежей кровью, а не тухлятиной. Это чистый жир, железо и витамин А.

— Чистое что? — переспросила Корделия.

— Дары природы, — туманно пояснил Элиас и бережно, словно младенца, переложил печень на заранее подготовленный деревянный поднос. Следом извлёк сердце — тёмно-красное, мускулистое, с обрезанными сосудами. Затем — лёгкие. Вот тут Корделию замутило по-настоящему. Лёг-

кие выглядели... неправильно. Пузырчатая, пористая масса, бледно-розовая, как губка, пропитанная водой. Они колыхались в руках Элиаса, словно всё ещё дышали.

— Господи, — выдохнула она, отступая к стене.

— Не господи, а телячьи лёгкие, — поправил Элиас. — Самый недооценённый субпродукт в истории человечества. Знаешь, что из них делают во Франции? Суфле. В Австрии — бешамель с лёгким. В моём мире есть целый ресторан в Вене, который держит мишленовскую звезду за блюдо из телячьих лёгких.

— В твоём мире, — эхом повторила Корделия. Она смотрела на Элиаса, и в её карих раскосых глазах плескалось что-то среднее между ужасом и болезненным любопытством. — В твоём мире, Винтер, вообще всё шиворот-навыворот. Там едят сырую рыбу и розовую утку, там взбивают отбросы с жиром и называют это соусом, там...

— Корделия, — перебил он, и в голосе его прозвучала усталая нежность, — иди на кухню и разведи огонь в большом котле. Нам понадобится много кипятка. А ещё найди мне самую большую ступку и чистую марлю. Или что-то похожее на марлю.

— У нас нет марли. У нас есть старая простыня, которую я хотела пустить на тряпки.

— Отлично. Тащи простыню.

Корделия постояла ещё мгновение, глядя на то, как Крысёныш сгружает во двор оставшиеся бочонки — с мозгами, языками, костями, рубцом и чем-то ещё, о чём она предпочла бы не думать. Затем развернулась и ушла в дом. Она ненавидела это чувство. Чувство, что её трактир, её кухня, её жизнь больше ей не принадлежат. Что всем заправляет чужак с его чужой магией и чужими словами. Но ещё сильнее она ненавидела то, что где-то глубоко внутри... ей это нравилось.

Впервые за двадцать шесть лет она не просто выживала. Она участвовала в чём-то. В чём-то, что пахло не чесноком и прокисшим пивом, а — она только начинала это понимать — переменами.

На кухне было холодно. Угли в очаге ещё тлели с ночи, и Корделия, опустившись на колени, принялась раздувать их мехами. Когда пламя лизнуло дрова, она подвесила над огнём большой чугунный котёл и налила в него воды. Три ведра. Руки дрожали то ли от утреннего холода, то ли от того, что она увидела во дворе.

Элиас вошёл, неся поднос с печенью, сердцем и лёгкими. За ним, пятась и чертыхаясь, ввалился Гуннар — старик вызвался помочь и теперь тащил корзину с костями.

— На стол, — скомандовал Элиас. — Всё на разделочный. Гуннар, будь добр, кости в холодную воду. Промыть и залить свежей. Будем варить бульон для желе.

Гуннар кивнул, радуясь тому, что может быть полезным. Он уже не удивлялся распоряжениям Винтера. Просто делал, что говорят. И, как подозревала Корделия, втайне надеялся первым попробовать то, что получится.

Элиас тем временем приступил к печени.

— Смотри, — сказал он Корделии, беря «Сковороду» и аккуратно срезая с печени плёнки и протоки. — Самое главное в работе с печенью — не передержать её на огне. Если пережарить, она становится горькой и зернистой. Но если сделать всё правильно... — Он нарезал печень на ровные ломти толщиной в палец. — Она будет нежнее самого дорогого мяса.

— И что ты с ней сделаешь? — спросила Корделия против воли.

— Паштет, — ответил Элиас. — Но не такой паштет, как ты думаешь. Не сухую печёночную массу, которую надо заедать луком, чтобы не стошнило. Я сделаю мусс. Нежный, воздушный, как облако. Для этого мне понадобится...

Он повернулся к сердцу. Оно лежало на доске, тёмное и мускулистое.

— Сердце я отварю целиком, — сказал он, скорее сам себе. — На медленном огне, с кореньями и лавровым листом. А потом нарежу тонкими ломтиками и подам с соусом из хрена и яблока. Знаешь, что такое яблоки?

— Знаю, — обиделась Корделия. — Я не полная дура. Просто они дорогие.

— Ничего. Одно яблоко мы у кого-нибудь купим. Теперь лёгкие...

Он взял в руки бледно-розовую губчатую массу. Взвесил на ладони. Улыбнулся чему-то своему, и у Корделии по спине пробежал холодок — столько в этой улыбке было предвкушения.

— Лёгкие, — повторил он, — это основа для эспумы.

— Для... чего?

— Для эспумы. Пены. Воздушного мусса. В моём мире это делают при помощи сифона — баллона со сжатым газом. Но здесь у меня нет сифона. Зато у меня есть костный желатин и два сильных лёгких. — Он усмехнулся. — Я покажу тебе, как сделать высокую кухню при помощи того, что есть под рукой.

Корделия покачала головой. Она не понимала половины его слов. «Сифон», «эспума», «мишленовская звезда». Это был язык чужака из другого мира. Но она понимала интонацию. Понимала блеск в его глазах. Так блестели глаза у её отца-аристократа, когда он говорил об охоте. У Грегора Топора, когда он говорил о деньгах. У игроков в кости, когда они чуяли выигрыш.

Это был азарт. Чистая, незамутнённая страсть.

И Корделия, глядя на то, как Элиас ловко разделявает телячьи потроха, впервые почувствовала что-то, чему не могла подобрать названия. Это не было благодарностью. Не было уважением. Это было... желание? Нет. Голод? Тоже нет. Скорее — смесь того и другого, замешанная на страхе и остром, почти болезненном любопытстве.

Она смотрела на его руки. На шрамы от ожогов. На то, как двигаются мышцы под застиранной тканью рубашки. На то, как он наклоняет голову, оценивая надрез. И в животе у неё разливалось странное, тягучее тепло — то самое, которое она испытывала, когда попробовала розовую утку. Только теперь это тепло было связано не с едой.

«Что со мной?» — подумала она и резко отвернулась к очагу. Котёл с водой уже начинал закипать, пуская первые пузыри.

— Вода готова! — объявила она слишком громко, надеясь заглушить собственные мысли.

Элиас не заметил её смятения. Или сделал вид, что не заметил.

— Отлично. Сердце — в кипятком. Убавь огонь, пусть тихо кипит. Час-полтора, пока не станет мягким. А я пока займусь лёгкими.

Он взял лёгкие, промыл их в холодной воде, а затем опустил в отдельную кастрюлю с подсоленным кипятком. Лёгкие мгновенно побелели, съёжились, из них вышел воздух, и они стали похожи на варёную губку.

— Видишь? — сказал он. — Это называется бланширование. Мы удаляем лишний воздух и остатки крови. Теперь их нужно отварить до готовности — минут тридцать-сорок.

Корделия стояла у стола, не зная, чем занять руки. Обычно она знала, что делать. Вытереть стойку. Проверить запасы пива. Накричать на Гуннара. Но сейчас она просто смотрела. Смотрела, как чужак превращает собачью еду в нечто, чему она не знала названия.

— Ты так и будешь стоять? — спросил Элиас через плечо.
— Или поможешь мне с паштетом?

— Я... — Она замялась. — Я могу. Просто я не знаю, что делать.

— Тогда учись. — Он кивнул на печень. — Бери нож. Будем резать лук.

Следующий час они работали вместе. Элиас показывал, как тонко шинковать лук, чтобы он не горел, а карамелизировался. Как правильно обжаривать печёночные ломтики — быстро, на сильном огне, до коричневой корочки снаружи и розового центра внутри. Корделия стояла рядом, повторяла его движения, и её собственная работа — нарезанный лук,

перевёрнутые ломти печени — казалась ей какой-то незначительной. Но Элиас хвалил её. Скупое, короткое: «Хорошо», «Правильно», «Ещё немного». И от этой скупой похвалы у неё теплело в груди.

Когда печень была обжарена, а лук стал золотистым и сладким, Элиас переложил всё в ступку. Корделия смотрела, как он толчёт массу пестиком — механически, ритмично, словно машина. Затем он добавил туда щепоть соли, чёрного перца (драгоценная специя, которую он приберёт для особого случая), каплю бараньего жира и — Корделия ахнула — ложку той самой белой подливки, майонеза.

— Ты с ума сошёл, — прошептала она.

— Нет, — ответил он. — Я делаю эмульсию. Связываю всё воедино. Печень, жир, желток из майонеза и немного горчицы. Это будет основа для паштета.

Он толоч и толоч, пока масса не стала гладкой, однородной, цвета тёмного рубина. Затем переложил её в миску и накрыл тканью.

— Пусть остынет, — сказал он.

— И это всё? — недоверчиво спросила Корделия. — Это

и есть паштет?

— Нет. — Элиас усмехнулся. — Это только начало. Настоящая магия начнётся, когда сварятся лёгкие.

К тому времени, когда лёгкие были готовы, кухня наполнилась запахами. Пахло варёным мясом, луком, печенью, лавровым листом из-под сердца, мозгами (их Элиас уже отварил для другого блюда). Все эти запахи смешивались в тяжёлый, плотный, почти осязаемый дух. Не привычный эшфордский дух чеснока и горелого жира, а что-то новое. Что-то, от чего текли слюнки даже у тех, кто не понимал, чем пахнет.

Гуннар несколько раз заглядывал на кухню. Корделия гнала его в залу, но старик возвращался, как привязанный.

— Ну чего? — спрашивал он жалобно. — Готово? Дайте хоть корочкой помакать.

— Скоро, старина, — пообещал Элиас. — Потерпи.

Наконец он извлёк варёные лёгкие из кастрюли. Они были плотными, серовато-белыми, совсем не похожими на ту пузырчатую губку, что он бланшировал утром. Он нарезал их на мелкие куски и снова взялся за ступку.

— А теперь смотри, — сказал он Корделии. — Это и есть секрет.

Он начал толочь лёгкие в ступке, постепенно добавляя туда остывшую печёночную массу. Две субстанции — мясная и ливерная — соединялись, создавая нечто новое. Но это ещё не было паштетом. Это было грубое, волокнистое мясо.

— А теперь, — Элиас выпрямился и потянулся к горшочку, стоявшему на краю стола, — самое важное. Костное желе.

Он ещё вчера, предвидя сделку с Грегором, замочил телячьи кости в холодной воде. А сегодня утром, пока Корделия разводила огонь, поставил их вариться в отдельном котелке. И вот теперь, процедив через старую простыню, он получил почти прозрачный, чуть желтоватый бульон, который на холоде загустел до состояния холодца.

— Костный желатин, — сказал он. — Это коллаген, Корделия. Белок, который содержится в костях, хрящах и коже. Когда он остывает, он превращает жидкость в желе. А если его взбить...

Он переложил печёночно-лёгочную массу в глубокую миску, добавил туда три ложки холодного костного желе и начал взбивать. Не просто мешать — взбивать. Деревянной ложкой, с силой, быстро, как будто сбивал масло. Рука двигалась ритмично, без усталости. Прошла минута, вторая, третья. Элиас продолжал взбивать.

И постепенно масса начала меняться.

Она становилась светлее. Из тёмно-рубиновой превращалась в нежно-розовую. Её текстура менялась: из плотной, пастообразной она становилась воздушной, лёгкой, пузырчатой. Элиас не останавливался. Его лицо покраснело от усилий, на лбу выступили капли пота, но он продолжал взбивать — и Корделия видела, как масса в миске поднимается, увеличивается в объёме, насыщается воздухом.

— Что... что ты с ней делаешь? — прошептала она, не в силах оторвать взгляд.

— Я делаю эспуму, — ответил он сквозь зубы. — Пену. Воздушный паштет. Желатин связывает воду и жир, а механическое взбивание насыщает смесь пузырьками воздуха. Желатин застывает вокруг этих пузырьков и держит форму. Это тот же принцип, что в моём мире используется с желатиновыми пенами или взбитыми муссами. Только вместо мик-

сера у меня руки, а вместо желатиновых листов — костный холодец.

Он взбивал ещё несколько минут, пока масса не стала похожа на розовое облако — лёгкое, воздушное, дышащее. Затем он накрыл миску тканью и поставил в холодную кладовку.

— Пусть постоит час, — сказал он, вытирая пот со лба. — Желе должно схватиться. Тогда получится мусс. Нежный, воздушный, тающий во рту.

Корделия стояла, прижавшись спиной к стене, и смотрела на миску, которую он только что убрал в кладовку. Потом перевела взгляд на его руки. На его лицо. На его глаза, всё ещё горевшие азартом.

— Ты только что, — сказала она медленно, — превратил собачью еду в... это. — Она не нашла подходящего слова. — Ты взял то, что даже нищие не берут, и сделал из этого нечто... нечто прекрасное.

— Это просто паштет, — сказал Элиас, пожимая плечами, но видно было, что он доволен.

— Нет, — возразила она. — Это не просто паштет. Это...

— Она запнулась. — Я не знаю, что это. Но это не просто паштет.

Она подошла ближе. Между ними оставалось не больше фута. Корделия чувствовала запах его пота, смешанный с запахом печени, лука и трав. Странное сочетание, но оно не отталкивало. Напротив. Оно притягивало.

— Элиас, — сказала она. Имя прозвучало непривычно. Она редко называла его по имени. Чаще — «чужеземец» или «повар», а в последние дни — просто «Винтер». Но сейчас она сказала «Элиас», и слово повисло между ними, как обещание.

— Что? — спросил он, глядя на неё сверху вниз.

— Я... — Она не знала, что сказать. Не знала, как облечь в слова то, что чувствовала. Восхищение? Страх? Желание? Всё вместе? — Ты опасный человек, Винтер. Ты приходишь из ниоткуда, ты делаешь из гнили золото, ты заставляешь людей плакать над луком и платить серебро за потроха. Ты меняешь всё, к чему прикасаешься. И я не знаю, кто ты — демон, святой или просто...

— Повар? — подсказал он.

— Я хотела сказать «безумец», — усмехнулась она. — Но, возможно, и повар.

Она сделала ещё шаг. Теперь между ними почти не осталось расстояния. Корделия могла разглядеть крошечный шрам у него над бровью, морщинки в уголках глаз, щетину на подбородке.

— Я никогда не видела ничего подобного, — сказала она тихо. — Ты творишь чудеса, Элиас. Из мусора. Из отбросов. Из того, что все считают бесполезным. И я... — Голос её дрогнул. — Я боюсь.

— Чего?

— Себя. — Она опустила глаза. — Того, что я чувствую, когда смотрю на тебя. Того, что происходит с моим трактиром. С моей жизнью. Всё было просто, понимаешь? Просто и плохо, но понятно. Я знала, чего ждать от каждого дня. А теперь... Теперь всё изменилось.

Элиас молчал. Он смотрел на неё и видел не просто хозяйку трактира. Он видел усталую, измотанную женщину, которая всю жизнь боролась в одиночку. Внебрачную дочь аристократа, которая стыдилась своего происхождения и одновременно цеплялась за него, как за оправдание собственной

дерзости. Женщину, которая привыкла выживать, а теперь, впервые за долгие годы, получила шанс жить.

— Перемены — это страшно, — сказал он наконец. — Но это не значит, что они плохи.

— Я знаю, — кивнула она. — Просто я не привыкла к хорошему.

Повисла пауза. Тишина, в которой было слышно, как Гуннар возится в зале, как трещат дрова в очаге, как тихо булькает бульон в котелке.

— Через час паштет будет готов, — сказал Элиас. — Если хочешь, ты попробуешь его первой. Ещё до того, как его попробует Гуннар. До того, как его попробует Грегор Топор и весь остальной Эшфорд.

— Ядовитые отбросы, из которых ты приготовил корм для богов? — Она слабо улыбнулась. — Почту за честь, чужеземец.

— Это не ядовитые отбросы, — возразил он. — Это печень, сердце и лёгкие. Органы. Самая питательная часть туши. Просто люди здесь не умеют их готовить. А я умею.

— Ты много чего умеешь, — сказала Корделия. И, прежде чем успела передумать, привстала на цыпочки и поцеловала его в щёку. Быстро, легко, почти целомудренно. Но достаточно для того, чтобы оба замерли.

Элиас посмотрел на неё с удивлением. Корделия отступила на шаг, краснея так, что веснушки на носу стали почти незаметны.

— Это за паштет, — сказала она, глядя в сторону. — Если он будет так же хорош, как твоя утка, я, возможно, поцелую тебя ещё раз.

— А если он будет лучше? — спросил Элиас, и уголки его губ дрогнули.

— Тогда я поцелую тебя в губы, — выпалила Корделия и, прежде чем он успел что-то ответить, вылетела из кухни, хлопнув дверью.

Элиас остался один. Он постоял мгновение, глядя на дверь, за которой скрылась хозяйка, затем перевёл взгляд на миску с остывающим паштетом.

— Значит, поцелуй в губы, — пробормотал он. — Что ж. Придётся постараться.

Он взял «Сковороду» и принялся нарезать отварное сердце тонкими, почти прозрачными ломтиками. На сегодняшний вечер у него были большие планы. Паштет из лёгких и печени. Сердце под хреновым соусом. Мозги в сухарях. И, может быть, если хватит времени, колбаса из требухи.

Всё из отбросов. Всё из того, что в Эшфорде бросали собакам.

А вечером, когда в «Гнилую бочку» набьются голодные портовые грузчики и матросы, они попробуют еду, которую не стыдно было бы подать и за королевским столом. И тогда даже Грегор Топор поймёт: он заключил сделку не с поваром.

Он заключил сделку с человеком, который умеет превращать мусор в золото.

И где-то на другом конце Эшфорда, в своей лавке, Харальд затачивал тесак и думал о том, что слухи о странных блюдах в «Гнилой бочке» становятся всё громче. А младший брат Корделии, Рыжий Гарри, впервые с того дня, как его ранили, попросил принести ему еды. И Берта, старуха-уборщица, шёпотом пересказывала соседкам, что в трактире у реки творится что-то неладное. Что чужеземец варит зелья из ко-

стей и взбивает пену из потрохов.

И во всём Эшфорде, от портовых доков до гильдейских собраний, зрело предчувствие. Предчувствие того, что весь мир меняется.

Глава 10. Вкус детства Корделии

Утро после первой ночи паштета выдалось душным и серым, словно небо над Эшфордом затянули грязной марлей. В общей зале «Гнилой бочки» пахло дымом вчерашнего очага, чесноком и — если принюхаться — тонким печёночным духом, который до сих пор витал в воздухе, напоминая о вчерашней подаче. Гуннар, похрапывая, спал лицом на дальнем столе, сжимая в кулаке пустую кружку. Рыжий Гарри, уже способный ковылять без посторонней помощи, сидел на лавке у стены и сосредоточенно выскребал пальцем остатки паштета из глиняной миски.

Элиас стоял на кухне и медленно, почти медитативно протирал тряпкой чугунную сковороду. Маслянистая поверхность блестела в свете масляной лампы, как чёрное зеркало. Рана в боку почти не напоминала о себе — только если резко повернуться. За три с лишним недели он привык к воню Эшфорда, как привыкают к шуму водопада. Она стала фоном, на котором его собственные запахи — жареного лука, розмарина, костного бульона, карамели — звучали особенно отчётливо.

Корделия вошла в кухню с охапкой дров и с грохотом свалила их в ящик у очага. Она была без чепца, рыжеватые во-

лосы выбились из-под косынки и прилипли к влажному лбу. На щеке — полоска муки. Вид у неё был усталый, но не измученный — как у человека, который наконец-то видит смысл в своей усталости.

— Паштет, — сказала она вместо приветствия. Голос звучал хрипло со сна, но довольно. — Тот купец, что приходил вчера под вечер, вернётся сегодня. Сказал, возьмёт три порции для своих гребцов. Три! Ты понимаешь, что это значит?

— Это значит, что к вечеру нам понадобится больше паштета, — отозвался Элиас, не оборачиваясь. — Лёгкие ещё остались? И печень?

— Лёгких — полкорзины. Печени — четыре штуки. Харальд вчера прислал нового мальчишку, тот сказал, что на бойне забили старую корову, так что сегодня будут мозги и язык. — Она помолчала. — Язык... Гуннар говорит, раньше языки выбрасывали собакам. А теперь их ждут, как королевского угощения. Ты перевернул мир, чужеземец.

— Я просто умею готовить. Мир перевернулся сам, когда увидел, что еда может быть не только топливом.

Корделия хмыкнула, шагнула ближе и встала рядом, глядя на сковороду в его руках.

— Я хотела... — начала она и замолчала.

Элиас поднял глаза. Корделия смотрела не на него, а куда-то в сторону, словно разглядывала пучки розмарина под потолком. Веснушки на её носу казались темнее обычного — то ли от света, то ли от прилившей к лицу крови.

— Я хотела сказать, — снова начала она, — что вчера, когда я попробовала паштет... Я вспомнила кое-что. Запах. Из детства. Не из трактира — из другого места. Я не могла понять, откуда, но запах был знакомый. Как будто я...

Дверь в общую залу скрипнула. Тяжёлая, дубовая, с ржавыми петлями — её звук невозможно было спутать ни с чем.

Корделия резко обернулась, и лицо её изменилось. Ушло что-то — то ли нежность, то ли уязвимость, которую она только начала приоткрывать. Вместо них вернулась привычная маска цепкой хозяйки: брови сдвинуты, подбородок вздёрнут.

— Кого там принесло в такую рань? — буркнула она скорее себе, чем Элиасу, и вышла в залу.

Элиас отложил сковороду, вытер руки о передник и шаг-

нул к дверному проёму, чтобы видеть.

В дверях трактира стоял старик. Нет — не старик. Человек в возрасте, но держался он так, как держатся люди, привыкшие к выправке. Одет в тёмный шерстяной плащ, добротный, но не новый, потёртый на плечах и подоле. Сапоги — кожаные, стоптанные, но хорошей работы. На поясе — короткий кинжал в простых ножнах, не оружие бандита, а знак статуса слуги высокого дома. Лицо узкое, с глубокими складками от носа к уголкам рта. Волосы седые, аккуратно зачёсанные назад. Глаза светло-серые, холодноватые, оценивающие.

Он оглядел трактир — закопчённые балки, грубые столы, спящего Гуннара — с выражением, которое Элиас хорошо знал. Так смотрят люди, привыкшие к лучшему, но вынужденные спуститься в худшее. Не брезгливость. Скорее — профессиональная оценка расстояния между мирами.

— Корделия Грей, — произнёс он. Это был не вопрос.

Корделия стояла за стойкой. Элиас видел её профиль — напряжённую линию челюсти, сжатые губы. Пальцы её правой руки побелели на краю столешницы.

— Эдмунд, — выдохнула она. Голос прозвучал глухо,

словно она говорила сквозь зубы. — Эдмунд из дома Греев.

— Бывший камердинер его светлости герцога Грея, — поправил старик с лёгким, едва заметным поклоном. — Ныне — просто Эдмунд. Я принёс весть, госпожа Корделия. И прошу позволения присесть. Дорога из поместья заняла три дня, и мои старые кости требуют отдыха и подкрепления.

Гуннар за дальним столом зашевелился, поднял голову и уставился на гостя мутными со сна глазами. Рыжий Гарри замер с миской в руках и переводил взгляд с сестры на старика. В зале повисла тишина — та самая, которая бывает перед тем, как что-то сломается.

— Садись, — бросила Корделия. Голос её звучал сдавленно, но твёрдо. — Гарри, подай скамью. Гуннар, принеси воды.

Старик по имени Эдмунд степенно прошёл к ближайшему столу, отстегнул плащ и аккуратно сложил его на лавке, после чего сел. Движения его были размеренными, экономными — школа многолетней службы. Он положил руки перед собой на столешницу ладонями вниз — жилистые, старческие, но не крестьянские руки. Такие руки всю жизнь носили подносы с серебром, а не таскали мешки.

Корделия осталась за стойкой. Она не двигалась к нему навстречу, и это было красноречивее любых слов.

Элиас наблюдал. Он видел, как изменилась Корделия за несколько секунд. Исчезла женщина, которая минуту назад с гордостью говорила о купце и его трёх порциях паштета. Вместо неё стоял кто-то другой — более юный, более уязвимый и одновременно более жёсткий. Дочь герцога, которую никогда не признавали. Плебейка, которая выросла в этом трактире.

— Весть? — переспросила она, и в голосе её мелькнуло что-то, чего Элиас раньше не слышал. Страх? Надежда? Сложная смесь того и другого. — Какую весть может принести слуга дома Греев внебрачной дочери, которую этот дом забыл ещё до её рождения?

Эдмунд вздохнул. Вздох был тяжёлым, как у человека, который три дня ехал верхом с камнем на сердце.

— Ваш единокровный брат, Генри Грей, старший сын его светлости, — произнёс он медленно, — скончался девять дней назад. Упал с лошади во время охоты. Шея сломана. Лекари ничего не смогли сделать. — Он сделал паузу. — Герцог остался без наследника.

Тишина в зале стала абсолютной. Даже Гуннар, вернувшийся с кружкой воды, замер на полпути.

Корделия не шевельнулась. Только пальцы на столешнице сжались ещё сильнее.

— Мне жаль, — сказала она наконец. Голос был ровным, но Элиас слышал в нём натянутую струну. — Генри был хорошим человеком. Я видела его однажды, очень давно. Он не был виноват в том, кем я родилась.

— Никто не был виноват, госпожа, — мягко сказал Эдмунд. — Но его светлость... герцог поручил мне передать вам кое-что. Он велел напомнить вам, что, несмотря на смерть законного наследника, ваше положение остаётся неизменным. Вы — внебрачная дочь, рождённая от простолюдинки. Фамилия Грей, которую ваша мать взяла для вас, была дана из милости и не несёт никаких прав. Герцог не намерен пересматривать этот вопрос.

Корделия коротко, безрадостно рассмеялась.

— Так он послал тебя через полстраны, чтобы сообщить мне, что ничего не изменилось? — Она покачала головой. — Мог бы побережь твои старые кости, Эдмунд. Я никогда и не ждала ничего иного.

— Герцог — человек чести, — ответил Эдмунд с лёгкой натянутостью в голосе. — Он счёл необходимым уведомить вас самолично, чтобы вы не питали ложных надежд. — Помолчал. — И, признаюсь, я вызвался ехать добровольно. У меня были свои причины повидать вас.

Какая-то тень пробежала по лицу Корделии. Элиас, всё ещё стоящий в дверном проёме кухни, увидел, как смягчилась линия её губ.

— Ты помнишь меня, — сказала она тихо. — С тех пор.

— Я помню вас, — подтвердил Эдмунд. — Мне довелось держать вас на руках, когда вам было два дня от роду. Ваша мать была добра ко мне, когда я приезжал в Эшфорд с поручениями. — Он отвёл взгляд. — Я скорблю вместе с вами, госпожа. И я скорблю отдельно — по молодому господину Генри. Он был хорошим юношей.

Повисла пауза. Гуннар наконец поставил кружку с водой перед гостем и отошёл на цыпочках, понимая, что стал свидетелем чего-то, что не предназначалось для чужих ушей.

Элиас вышел из кухни. Он сделал это намеренно — появился в зале как раз в тот момент, когда тишина стала слиш-

ком тяжёлой.

— Корделия, — сказал он спокойно и буднично, словно не слышал ни слова из разговора, — гость с дороги. Ему нужно поесть.

Корделия вздрогнула, обернулась к нему — и на секунду в её карих раскосых глазах мелькнула благодарность пополам с растерянностью.

— Да, — проговорила она, беря себя в руки. — Да, конечно. Элиас, это Эдмунд. Он из дома... он издалека.

— Я понял, — кивнул Элиас. Он повернулся к старику и встретил его изучающий, холодноватый взгляд. — Элиас Винтер, повар этого заведения. Что вы любите, господин Эдмунд? Что согреет вас и напомним о доме?

Эдмунд моргнул. Вопрос, кажется, застал его врасплох. Он ожидал чего угодно — расспросов, любопытства, возможно, попытки выслужиться перед слугой герцога, — но не этого.

— Я... — Он запнулся. — Признаться, я давно не думал о еде как о чём-то, что может напоминать о доме. В моём возрасте еда — это просто необходимость. Но если вы спраши-

ваете... — Он прикрыл глаза. — Когда я был мальчишкой и служил на кухне поместья Греев, кухарка готовила суп. Она брала лук и томила его в печи, пока он не становился сладким и тёмным. А потом заливала костным бульоном и ставила обратно в печь. Запах стоял на весь дом. Этот запах... он был запахом безопасности.

Элиас улыбнулся краешком рта.

— Суп из печёного лука, — сказал он. — Будет готов через полчаса. Гуннар, раздуй очаг. Корделия, поможешь мне на кухне.

Он развернулся и ушёл в кухню — не дожидаясь ответа, не оставляя пространства для возражений. Это был сознательный манёвр, и он знал, что Корделия это поняла. Через несколько секунд она вошла следом, и лицо её было бледным, а дыхание — частым.

— Ты слышал? — спросила она шёпотом, встав у разделочного стола.

— Я слышал достаточно, — ответил Элиас, не отрываясь от работы. Он уже доставал лук — пять крупных головок, которые они закупили три дня назад у телеги с юга. — Мне жаль твоего брата.

— Я его почти не знала. — Она говорила быстро, сбивчиво. — Я видела его один раз в жизни. Мне было восемь, мать была ещё жива, мы ходили к поместью, чтобы... чтобы попросить денег. Нас не пустили. Но мальчик — ему тогда было двенадцать — выбежал к воротам и дал мне яблоко. Одно яблоко. Оно было красным и блестящим, как в сказке. Я его не съела. Я положила его под подушку и нюхала, пока оно не сморщилось. — Она замолчала, сглотнула. — А теперь скажи мне, что ты задумал.

— Я? — Элиас разрезал первую луковицу пополам. — Я задумал приготовить суп.

— Элиас.

— Корделия.

Она шагнула ближе и схватила его за локоть.

— Ты не просто так вышел. Ты слышал каждое слово. И ты специально спросил его про еду, про дом. Зачем?

Элиас отложил нож и повернулся к ней.

— Потому что этот человек — связующее звено, — ска-

зал он тихо. — Между тобой и твоим прошлым. Между твоим настоящим и твоей кровью. Ты дочь герцога, Корделия, нравится тебе это или нет. И этот старик — единственный в этой комнате, кто держал тебя на руках, когда тебе было два дня от роду. Ты понимаешь, что это значит?

— Это значит, что он — слуга человека, который вышвырнул мою мать и сделал вид, что меня не существует, — отрезала она.

— Это с одной стороны. — Элиас взял вторую луковицу. Лезвие «Сковороды судьбы» разрезало её надвое с тихим хрустом. — С другой стороны, он здесь. Добровольно. Он три дня скакал, чтобы повидать тебя. Он помнит твою мать. Он скорбит о твоём брате вместе с тобой. И он проголодался. — Элиас выдержал паузу. — Еда — это не топливо, Корделия. Ты уже знаешь это. Еда — это память. И если я приготовлю ему суп, который пахнет так же, как в поместье, где он служил мальчишкой, — этот запах сделает с ним то, что не смогут сделать никакие слова. Он вспомнит. Он смягчится. И, возможно, расскажет тебе то, чего герцог не велел.

Корделия смотрела на него во все глаза. Карие раскосые глаза — те самые, которые она унаследовала от отца-аристократа, — расширились.

— Ты хочешь использовать еду как оружие, — медленно произнесла она.

— Я хочу использовать еду как ключ, — поправил он. — А оружие или нет — решать тебе.

Она молчала. Потом выпустила его локоть, взяла с полки ступку и принялась толочь чеснок с солью — просто чтобы занять руки.

— Готовь, — сказала она наконец. — Я буду смотреть.

Лук.

Великий и недооценённый лук. В Нью-Йорке Элиас готовил луковый суп для мишленовских инспекторов. Там рецепт требовал говяжьего бульона двойной выварки, тимьяна, белого вина и грюйера. Грюйер в Эшфорде приходилось заменять старой козьей брынзой, которую Корделия выменяла у молочника за остатки вчерашнего хлеба. Белое вино отсутствовало как класс. Тимьян рос во дворе.

Но лук — лук был тем же самым.

Элиас взял пять крупных луковиц. Разрезал каждую пополам, затем — тонкими полукольцами. Лезвие «Сковороды судьбы» ходило вверх-вниз с мерным стуком, оставляя на разделочной доске полупрозрачные горы луковых перьев. Глаза защипало, но это была привычная, почти родная боль.

— Почему печёный, а не жареный? — спросила Корделия, не прекращая толочь чеснок.

— Потому что старик сказал: «томила в печи». Не жарила в масле, не варила в котле — томила в печи. Это значит, медленное тепло, никакой спешки. Лук становится сладким сам по себе, без добавок. Карамелизация.

— Ты уже говорил это слово. Оно всё ещё звучит как заклинание.

— Это химия. — Элиас собрал нарезанный лук в широкую глиняную миску, добавил каплю вытопленного бараньего жира — совсем чуть-чуть, чтобы не перебить вкус, — и перемешал. — Сахара, которые есть в луке, распадаются при нагревании и образуют сотни новых соединений. Вкус становится сложнее, глубже. Сладость — не как у мёда, а как у карамели. Это наука. И магия. Одно не отменяет другого.

Корделия покачала головой, но ничего не сказала.

Очаг уже набрал нужный жар. Гуннар, наученный опытом, раздул угли именно до того состояния, какое требовал Элиас: не ревущее пламя, а ровный, глубокий жар. Элиас взял тяжёлый глиняный горшок с толстыми стенками — из тех, что стояли в кладовой и годами не использовались, — и выложил в него лук. Горшок он поставил прямо в угли, сдвинув их так, чтобы жар охватывал его со всех сторон, но не касался открытым пламенем. Сверху накрыл перевёрнутой глиняной миской покрупнее.

Раздалось тихое шипение. Из-под миски потянуло — сначала резко, потом всё слаще и мягче.

— Теперь мы будем ждать, — сказал Элиас. — Лук нельзя торопить. Ему нужно время, чтобы отдать горечь и раскрыть сладость. В печи он будет томиться, а не жариться. Это важно.

Корделия подошла ближе. Она стояла у него за плечом, и он чувствовал её присутствие — не столько физически, сколько эмоционально. Напряжение, исходящее от неё, было почти материальным.

— Мой отец, — заговорила она, и голос её звучал глухо, словно из колодца, — герцог Грей. Я никогда не называла его

отцом вслух. Мать запрещала. Она говорила, что я должна забыть о нём, что это только причинит боль. Но я всегда знала. Она рассказывала, как он приезжал в Эшфорд двадцать семь лет назад, остановился в лучшей гостинице, и она прислуживала за ужином. Ей было девятнадцать. Он был красив и богат, и она влюбилась. А когда забеременела, он дал ей денег и сказал, чтобы она больше никогда не появлялась. Вся история — в трёх фразах. — Она помолчала. — Но он прислал гребень. Серебряный гребень, когда я родилась. Через Эдмунда. Того самого Эдмунда, который сейчас сидит в моём зале и пьёт воду. Единственный подарок от отца. И я заложила его ради яйца.

Элиас молчал. Он понимал, что сейчас не нужны слова. Он просто стоял и время от времени приоткрывал крышку-миску и помешивал лук деревянной ложкой, наблюдая, как белые полукольца становятся прозрачными, затем золотистыми, затем — янтарными.

— Ты можешь выкупить его, — сказал он наконец. — Гребень. Когда заработаем достаточно.

— Дело не в деньгах. — Она вздохнула. — Дело в том, что я вообще заложила. Как будто я предала мать. Или предала себя. Или...

— Или ты вложила наследство в бизнес, — перебил он. — Вполне разумное решение. Твоя мать, думаю, оценила бы.

Корделия фыркнула — невесело, но уже не так горько.

Лук в горшке продолжал меняться. Теперь он был цвета тёмного мёда, и запах стоял такой, что даже Гуннар, вернувшийся с водой, замер у дверей и втянул носом воздух.

— Святой чеснок, — пробормотал он. — Что это?

— Это прошлое, Гуннар, — ответила Корделия, не оборачиваясь. — Всего лишь прошлое.

Когда лук стал насыщенно-коричневым и сладким, как печёное яблоко, Элиас переложил его в чугунный котелок и залил костным бульоном — тем самым, который варился с ночи из куриных костей, жил и лап, присланных Харальдом. Бульон был прозрачным, золотистым, с лёгким желатиновым дрожанием — правильная основа. Котелок он поставил на угли, уже без крышки, чтобы лишняя жидкость потихоньку выпаривалась, а вкус становился гуще и насыщеннее.

— Теперь пусть кипит, — сказал он. — Полчаса. Может,

чуть дольше.

Корделия, стоявшая всё это время рядом, вдруг взяла его за руку. Пальцы у неё были холодными, несмотря на жар очага.

— Спасибо, — сказала она просто.

— За что?

— За то, что ты вышел в залу. За то, что спросил его про суп. — Она сглотнула. — Когда он вошёл, я хотела его выгнать. Вытолкать за дверь и запереть засов. Потому что он принёс с собой всё то, от чего я бегу всю жизнь. Но ты... ты дал ему заказать еду. И теперь он сидит там, и нюхает воздух, и не может уйти, потому что кухня пахнет его детством. Ты обезоружил его, Элиас. Обезоружил запахом.

— Я всего лишь приготовил суп, — сказал он, но в голосе не было скромности. Скорее — удовлетворение.

— Нет. — Она покачала головой. — Ты сделал больше. Ты понял что-то, чего я не понимала. Что еда — это не только насыщение. Это власть. Власть над памятью. Ты можешь заставить человека вспомнить то, что он хотел забыть. Или то, что он забыл случайно. Ты можешь заставить его плакать

— как Гуннара. Ты можешь заставить его бояться — как Харальда. А можешь — сделать его мягким и сговорчивым, как старого слугу, который приехал с дурными вестями.

— И что ты хочешь сделать с этой властью? — спросил Элиас.

Корделия отпустила его руку.

— Я хочу посмотреть, как он будет есть, — сказала она.

Суп был готов через сорок минут.

Элиас разлил его в две глиняные миски. В каждую положил по ломтю вчерашнего хлеба — плотного, серого, но уже успевшего зачерстветь. Сверху — немного тёртой козьей брынзы, солёной и крошащейся, но способной плавиться в горячем бульоне. Поставил миски на деревянный поднос и кивнул Корделии:

— Неси. Это твой гость. И твой разговор.

Корделия взяла поднос. Руки её не дрожали.

В общей зале Эдмунд сидел всё в той же позе — руки на столе, спина прямая. За прошедшее время он, кажется, немного расслабился, но всё ещё выглядел как человек, который находится в чужом пространстве и не знает правил. Рыжий Гарри исчез — видимо, поднялся наверх. Гуннар деликатно отошёл в дальний угол и делал вид, что чинит старую кружку. За окнами начал капать мелкий дождь.

Корделия поставила миску перед гостем. Вторую — перед собой. Села напротив.

— Это суп из печёного лука, — сказала она. — Такой, как описывал ты. Попробуй.

Эдмунд склонился над миской. Пар поднимался к его лицу, и на секунду Элиас увидел, как дрогнули ноздри старика — он вдохнул запах и замер.

— Пахнет... пахнет как... — начал он и осёкся.

Корделия ждала. Она не торопила, не подсказывала. Просто смотрела.

Эдмунд взял ложку — простую деревянную ложку — и зачерпнул суп. Подул, хотя суп был не обжигающим. Поднёс ко рту. Попробовал.

И закрыл глаза.

Элиас, стоящий в дверях кухни, видел эту сцену как стоп-кадр. Старый слуга, закрывший глаза над миской лукового супа. Рыжеволосая женщина напротив него, сидящая с идеально прямой спиной — не плебейка, нет, сейчас в ней проступила та самая аристократическая кровь. Дождь за окном. Запах печёного лука, заполнивший всё помещение. И тишина.

— Это она, — выдохнул Эдмунд. Голос его надломился. — Это Марта. Кухарка из поместья. Она умерла пятнадцать лет назад, но этот суп... это точно её суп. Я не ел его сорок лет. Сорок лет. — Он открыл глаза, и Элиас увидел, что они блестят. — Откуда? Как?

— Мой повар, — сказала Корделия. Голос её звучал ровно, но с тёплой ноткой. — Он умеет слышать. Ты рассказал ему про суп, и он услышал главное: что это был вкус твоего детства. Он приготовил его для тебя.

Эдмунд посмотрел на свою миску так, словно видел в ней призрак. Потом на Корделию. Потом снова в миску.

— Госпожа... — начал он, и слова давались ему с трудом.

— Госпожа Корделия... я приехал не только с поручением. Я должен был сказать вам жестокие вещи — и я их сказал. Но теперь... теперь я чувствую себя последним псом. Вы приняли меня в своём доме. Вы накормили меня едой, которая... которая...

— Ешь, Эдмунд, — мягко сказала Корделия. — Ешь и говори. Что ты ещё хотел сказать?

Старик взял ещё ложку, потом ещё. Он ел медленно, как едят люди, которые не хотят, чтобы еда заканчивалась. И по мере того, как пустела миска, он, казалось, становился на десять лет моложе — плечи расправлялись, морщины разглаживались.

— Герцог стар, — произнёс он наконец, отодвигая пустую миску. — Ему шестьдесят четыре. После смерти Генри он слег. Врачи говорят, что его сердце слабеет. Других законных наследников нет. Жена герцога, леди Элинор, умерла родами много лет назад, а второй раз герцог не женился. Дом Греев — один из старейших в королевстве, но сейчас... сейчас он стоит на грани исчезновения.

Корделия слушала молча. Лицо её было неподвижным, но Элиас видел, как она сжимает под столом руки.

— Почему ты говоришь мне это? — спросила она.

Эдмунд поднял на неё глаза. Светло-серые, холодноватые глаза — теперь они не были ни холодными, ни оценивающими.

— Потому что вы — его дочь, — просто сказал он. — Внебрачная, непризнанная, рождённая простолюдинкой. Но вы — его кровь. И если герцог умрёт, не оставив завещания, начнётся война за наследство. Дальние родственники, кузены, которые видели герцога раз в жизни, слетятся как вороны. Они разорвут земли Греев на куски. А вы... — Он помедлил. — Вы даже не сможете претендовать. У вас нет прав. Но у вас есть я.

Корделия побледнела.

— Что ты имеешь в виду?

— Я имею в виду, — медленно сказал Эдмунд, — что я служил дому Греев пятьдесят два года. Сначала мальчишкой на кухне. Потом лакеем. Потом камердинером. Я знаю всё о герцоге. Я знаю его тайны, его слабости, его страхи. И я знаю, где лежат документы, которые могли бы подтвердить ваше происхождение — если бы кто-то захотел их найти.

В зале стало тихо. Слышно было только, как дождь барабанит в окно.

Корделия не сводила глаз со старика. Элиас видел, как на её лице сменяют друг друга эмоции — недоверие, страх, проблеск надежды и снова страх.

— Зачем тебе это? — спросила она наконец. — Зачем ты предлагаешь мне это, Эдмунд?

Эдмунд посмотрел на пустую миску. Провёл пальцем по её краю, собирая последнюю каплю бульона.

— Потому что я помню вас двухдневной, — сказал он. — И потому что ваш суп напомнил мне, кто я такой на самом деле. Не слуга герцога. Не бывший камердинер.

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.