

ЮРИЙ ПИОНЕРОВ

ЛЕВ СТАРОВ

ШЕФ-ПОВАР НАЗАД В СССР

ТОМ 5



Юрий Пионеров

Повар. Назад в СССР 85 год Том 5

«Автор»

«Автор»

2026

Пионеров Ю.

Повар. Назад в СССР 85 год Том 5 / Ю. Пионеров — «Автор»,
«Автор», 2026

Две звезды Мишлен, собственный ресторан, роскошная жизнь И всё это осталось под колёсами грузовика. Зато мне снова двадцать два! На дворе 1985-й: СССР, авоськи, дефицит, гранёные стаканы с компотом и заведующая, у которой на любую затею одно слово: «Не положено!» Ага, сейчас. Я двадцать лет командовал лучшими кухнями Европы и умел зарабатывать. Неужели не справлюсь с советской столовой? Из костей сварю деликатес, из очереди сделаю очередь за добавкой, а из поварёнка — человека, которого знает весь город. Впереди перестройка, кооперативы и лихие девяностые. На этот раз я знаю, когда ловить удачу за хвост. И пустые карманы в мои планы не входят!

© Пионеров Ю., 2026

© Автор, 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава 1	5
Глава 2	10
Глава 3	13
Глава 4	17
Конец ознакомительного фрагмента.	21

Повар. Назад в СССР 85 год Том 5

Глава 1

Метрдотель Гайворонский встретил меня так, будто я принёс в зал запах варёной свёклы и казённой тушёнки. Его холодный, скользкий прищур проехал по моей куртке с пятном от подливы, по ботинкам, которые я сам же чистил зубной щёткой перед выходом. Позади хрусталь звенел от смеха дам в шубах. Пахло дорогим табаком, коньяком и тем особым ароматом успеха, который в Советском Союзе можно было купить только через знакомства или очень удачное стечение обстоятельств.

— Мест нет, — процедил он и одёрнул манжету.

Я не сдвинулся ни на сантиметр. В кармане лежал мой блокнот: цены, блюда, моменты подачи. Разведка кухни не требовала командировочного предписания, а права выписывать его самому у меня не было. Зато Гайворонский ещё помнил, кого куда определял Фурсов. Иногда старого имени хватало на один обед. Проверять, на сколько именно, предстояло у этой двери.

— Фурсов, — произнёс я тихо и чуть выступил вперёд. Одно слово.

Гайворонский замер. Костяшки на обложке блокнота побелели. Геннадий Фурсов, царь теневых поставок, недавно написавший заявление «по собственному», всё ещё висел в воздухе как призракный дух. Его имя ещё работало, хотя сам Фурсов уже захлопнул за собой всё навсегда. Заявление Фурсова метрдотеля явно не успокоило.

— Стол у колонны. — Метрдотель захлопнул свой блокнот и двинулся вперёд. — Если вам будет неудобно, никто не обещал пересадки.

Он повёл меня худшим путём. Через всё помещение, мимо пар, которые переглядывались, мимо официантов с серебряными подносами устриц и раков. Я шёл медленно, спина напрягалась, хотя удар так и не последовал. Посадили у прохода: сквозняк от входных дверей, локти на вылет — место, которое обычно доставалось тем, кому надо уйти раньше всех. Для наблюдателя — лучшего и не придумаешь.

Передо мной положили меню. Твёрдый картон, золотое тиснение. Цены пока отложил: меня занимало горячее в глубине. Там, за длинной линией отпуска, трудились повара в белоснежных кителях. Высокие колпаки. Никакой суеты. Никакого крика «кто следующий!». Тишина.

Девушка с фарфоровым лицом и усталыми, вежливо пустыми глазами остановилась рядом. — Что будете? — Она наклонилась ко мне и повела подбородком на страницы. — Консьоме с раковыми шейками. — Я провёл пальцем по строчкам и назвал вторую. — Филе минтая, без гарнира. Брови её дрогнули. В «Заре» брали комплексные обеды — ради престижа, не ради еды. Минтай, да ещё здесь? — Может, всё-таки осетрину? — Она наклонилась и постучала ногтем по картонной странице. — Нет. Как назвал. Просто воды. — Я закрыл меню и отодвинул его к краю.

Пока она уходила, я достал часы. С секундной стрелкой. В прошлой жизни я проверял сроки отпуска; привычка — оттуда. Положил их рядом с тарелкой и ждал.

В отдалении играл ансамбль. Скрипка плакала красиво, фальшиво и дорого. Прикрыв веки, ловил сквозь музыку звуки кухни. Лязг посуды, тихие команды шефа — я различал их даже сквозь скрипку, — шипение масла. Этот шум был мне роднее музыки: по лязгу и шипению можно было следить за работой у плиты.

Консьоме принесли в маленькой чашке. Бульон — прозрачный, как слеза, золотистый, но по поверхности — тонкая плёнка жира. Мелочь, недоработка на финальном снятии. Я поднёс ложку ко рту. Глоток.

Бульон хотелось пить маленькими глотками, разбирая каждую ноту. Двойное осветление. Белок курицы, говядина, телятина, овощи. Всё выварено до состояния эссенции. Но под этой сложностью я чувствовал спешку, которой здесь быть не должно. Не в варке — она была долгой, я это понимал по глубине вкуса. Спешка крылась в финальной стадии. Мясо раковых шеек, которое должно было быть добавлено последним, чтобы сохранить упругость, переварили. Хватило и минуты. Стали чуть рыхлыми, потеряли тот хруст, который отличает свежий продукт от мёртвого. Почему так? Скорее всего, шеф торопился.

Ел медленно, каждое ощущение раскладывая по полочкам. «Соль». Идеально. «Кислота». Отсутствует. Ни капли лимона, ни капли вина. Сухо. «Тело». Богатое, но плоское. Послевкусие длинное: жареная кость, корень, лёгкая горчинка коричневой корочки. «Шейки». Переварены.

Это было блюдо уровня заведения, претендующего на звезду Мишлена, исполненное человеком, который знает все техники мира, но забыл душу. Или прикинулся, что забыл. Для зрителя это было шедевром. Для меня — вызовом.

Филе минтая принесли. Рыба — белая, плотная, под соусом из сливок и грибов. Грибы — белые, сушёные, настоящие. Дефицит особой категории. Такого сырья в нашем районе не было даже у Фурсова. Это еда, купленная деньгами и связями, а не созданная мастерством.

И тут в зале произошло движение. Воздух изменился. Люди выпрямились. Шёпот пробежал по рядам. Из-за тяжёлой портьеры вышла фигура. Высокая, статная, в белом кителе с двумя пуговицами расстегнутыми. Лицо гладко выбритое.

Пасека.

Он направился к компании ветеранов в центре. Проходя мимо меня, он не взглянул — но шаг его сбился на пол-удара, будто на накрахмаленную скатерть упала лишняя крошка.

У генералов он остановился и приветствовал старых партийцев. Я ждал спектакль. Он говорил громко, уверенно, смеясь. Голос заполнял пространство, подавляя скрипку. Хозяин положения. Хозяин настроения этих людей.

Ветераны хлопнули его по плечу. — Викентий Николаевич, а правда, что вы вчера на балу у послов готовили? — Кто-то придвинулся ближе и, склонив седую голову, спросил. — Правда. — Улыбнулся и склонил голову, принимая хлопки. — Хотя французам мы показали, что такое настоящий русский вкус. Не их пенки и пены, а кровь, корень, дым.

И наконец он увидел меня.

Его взгляд скользнул по моей одежде, по часам. Секунды три он изучал меня, как мясник изучает тушу перед разделкой. Потом подошёл ближе. Официантка отступила. Ближние гости притихли, почуяв неладное.

— Столовский контингент? — Пасека остановился у моего стула и оперся ладонью о его спинку. Голос был мягким, ласковым, как бархат поверх наждака. — Вы не ошиблись адресом, молодой человек? У нас тут еда, а не очередь за казённым пайком. Боюсь, подавитесь. Наш хлеб слишком тяжёл для вашего желудка.

Смеющиеся ветераны замолчали. Гайворонский возник позади Пасеки, улыбаясь своей злорадной улыбкой.

Я отложил ложку. Аккуратно уложил её на блюде и встретился с Пасекой глазами.

— Бульон двойного осветления. — Я отодвинул чашку и выдержал паузу. Но тишина была такой, что слышал каждый вздох. — Говядина, телятина, курица. Кости обжарены до цвета корицы. Осветление яичным белком и мясным фаршем. Классика.

Пасека моргнул. Его улыбка дрогнула, но не исчезла.

— Но шейку вы переварили. — Я загнул палец и наклонился вперёд. — Ровно на минуту. Мякоть расплзлась. Вы спешили к гостям. Или боялись, что отвар остыл, и грели его повторно, убивая структуру. В прозрачном отваре главное — температура подачи. Вы её нарушили. Блюдо вышло плоским. Как ваша речь.

Зал замер. Даже скрипка остановилась.

Краска сошла — до восковой белизны губ. Улыбка исчезла у него полностью. Тишина повисла такая, какая бывает у человека, которому только что показали его собственную ошибку в зеркале.

Он открыл рот, чтобы отпустить что-то язвительное, чтобы закрыть эту рану словами, но я перехватил инициативу.

— Повару — пять. — Я перевернул пустую чашку и поставил её вверх дном на блюдце. — Снабженцу — двойка. За то, что заставил мастера трудиться в подмастерьях, экономя на доводке ради показухи.

Пасека попятился. Быстро, почти резко пошёл обратно к своим, не попрощавшись. Ветераны переглядывались, не понимая, что произошло.

Через минуту ко мне подошёл официант. Молодой парень, весь дрожа, нёсший записку на серебристом подносе. — От шефа записка. — Парень согнулся над подносом и оглянулся в сторону горячей линии. — «Учитесь, мальчик».

Взял записку с подноса. Бумага — дорогая, толстая. Почерк угловатый, резкий. Это комплимент? Нет. Пощёчина, и публичная. «Мальчик». Он признавал мой талант, но опускал меня ниже себя по статусу. По возрасту. По опыту. Всё в одном слове: «ты ещё ребёнок, играющий во взрослых».

— Скажи шефу. — Я сложил записку вдвое и убрал её во внутренний карман куртки. — Что я запомнил урок. Но оценки уже выставлены.

Встав, оставил деньги — больше, чем стоил обед. Не из щедрости, а из презрения. Их еда мне требовалась — для изучения.

Вышел на улицу. Ноябрьский ветер бил по щекам, пах мокрым асфальтом и бензином. Троллейбус опаздывал. Я дожидался его, и внутри кипело не раздражение, а голод. Голод иного рода.

По дороге домой, в общежитие, прикидывал запасы. За пазухой лежал нож-восьмёрка, тёплый от тела. Сырьё — то, что отпускал кооперативный район: овощи, корни, фрукты, если повезёт. У Пасеки выбор был иного сорта — осетрина, белый гриб, хрусталь и тишина, в какой едят такие продукты, плюс связи, которые всё это привозят.

Если я пойду в лобовую атаку — буду готовить так же, как он, но лучше — я проиграю. У меня нет сырья. У меня нет средств на закупку высшего сорта. Крайнов и его система держат «Зарю» на диете из отборных продуктов страны. Я не смогу купить им то, что они наотрез отказываются продавать.

Но у меня имелось то, чего у них не водилось: умение из простого получить то, что они делали из отборного.

Отложив в памяти густоту бульона, я попробовал представить его в паре с мочёным яблоком. Мясной вкус не исчез — стал отчётливее. Вот куда следовало бить.

Пасека игнорировал кислоту. Его блюда были сладкими от жиров, солёными, умами от мяса. А с мочёным плодом сразу обнаружилось бы, чего стоит его консоме: выдержит ли соседство или утонет в тяжести.

Если лучшее сырьё мне недоступно, у меня выйдет лучший вкус из худшего. Ферментация. Брожение. Время вместо денег.

Добравшись до комнаты, включил лампу. Раскрыл свой блокнот на новом развороте. Взял карандаш.

Написал крупно, в самом верху листа: «КИСЛОТА».

Подчеркнул дважды.

1. Квашеная капуста.
2. Мочёные яблоки.
3. Рассол огуречный.

4. Сыворотка.

5. Кефир.

Одну такую основу я уже применял прежде — она вытянула один соус. Теперь предстояло превратить приём в систему, которую не отнимешь никакой накладной.

За окном гудела улица.

Моё имя было ему уже известно. Официант сболтнул лишнего. Шепнул: «Он интересовался, кто этот наглец. Знал, что вы придёте».

«Заря» следила за мной с момента заявки на смотр. Они не просто конкуренты. Они охотники. И я только что показал им, что умею кусаться.

Лёг на кровать. Сердце билось спокойно. Теперь мог обдумать свой ход, вместо того чтобы ждать чужого удара.

Мне нужно найти живой источник. Настоящий. Не заводской, стерильный пакет из магазина, а тот, что дышит, растёт, меняется.

Прикрыл веки. Во сне снова мерещились кадки. Тёмные, деревянные, в сырном хранилище. И запах — резкий, бродильный, который пробивался сквозь сон, как луч света сквозь щели в ставнях.

Утро пришло вместе с решением. Идти туда, где делают настоящую квашенину. Не в магазин. К людям. К тем, кто десятилетиями держит это ремесло, не ради славы, а ради жизни.

Встав, умылся холодной водой и посмотрел в зеркало. Хотелось поскорее взяться за работу.

Полночь в цехе пахла не едой, а нагретым железом и пылью, осевшей на вытяжке за смену. Чужой погреб решил отложить: сначала я хотел сам убедиться, что вышло. На полке у котла ждали 3 стеклянные банки — дневные заготовки: к ночи надо было лишь держать их в тепле. Нагрев шёл ровным потоком, как из открытой духовки. Витька устроился на ящике, прижимая тетрадь к груди, и пялился на меня так, будто я только что предложил прыгнуть с моста без страховки.

— Марк Сергеевич, ну зачем нам это? У нас же план по мясу. Если мы тут затеем брожение, завхоз придушит. И вообще... вы уверены, что эти ваши... добавки... помогут против «Зари»? Там же хрусталь. Там же отвар. А у нас... скромное хозяйство, — проговорил Витька, прижимая тетрадь к груди и переступая ногами под ящиком.

Сначала проверил крышки. Первая банка — густой, тёмный сок из кочерыжек и внешних листьев, годных обрезков после разделки. Вторая — жмых от яблок, хвостики и сердцевинки после обработки для гарнира. Третья — сыворотка, отстоянная от творога, который варили у нас раз в неделю. Запахи шли разные: резкий, травянистый, молочный. Итого 3 испытания, от которых зависело, с чем мы выйдем против «Зари».

— Витька, — тихо произнёс я, чтобы не мешать Зине, которая протирала полы в зале, хотя было двенадцать ночи, и, не отрываясь от крышек, придвинул к себе сосуд с жмыхом. — Ты видел их меню?

— Видел. Матвей переписал, — отозвался Витька, разворачивая тетрадь на коленях и загибая уголок страницы.

— А ты вникал? Не прочитать, а именно понять. Пасека стряпает не из продуктов. Его сила — в снабжении. Если ему привезут раковые шейки, сотворит шедевр. Если нет — ничего не выйдет. У него нет запаса прочности. У него есть только то, что лежит в холодильнике прямо сейчас, — продолжил я, поглаживая крышку сосуда и подтягивая сыворотку к лампочке.

Свой инструмент убрал в чехол. Сегодня мне требовался другой. Знание, которое нельзя купить накладной.

— А мы? — Витька прекратил ёрзать, выровнял тетрадь на коленях и прижал страницу.

— Мы живём в дефиците всегда. — Я отпустил крышку и наклонился к горлышку, ловя терпкий дух брожения. — Поэтому мы должны научиться добывать аромат из подручного. Ферментация — это управление временем. Мы берём то, что завтра уйдёт в отходы, и превращаем его в то, чего у них нет никогда. Потому что им некогда ждать. Они кормят банкет к сроку — и каждый день готовят из того, что в смете. Так и мы каждый день будем кормить своих, никто месяц голодным не просидит. Но параллельно эти опыты принесут нам основу, которой через месяц не будет ни в их смете, ни в их холодильниках.

В тёплом углу, под тусклой лампочкой, содержимое первой слегка подрагивало. Пузырьки. Медленные, крупные, поднимающиеся со дна. Жизнь.

— Ладно, — пробормотал он, ведя карандашом строку на развороте. — Записывать температуру каждые два часа?

— Каждые три. — Я придвинул кочерыжечную пробу под лампу и на миг приложил костяшки к её плечу, проверяя нагрев. — И наблюдай за цветом. Если станет бурым — убирай сразу. Не жалея.

Он кивнул. Уже разглядывал пузырьки, забыв про завхоза; за такой интерес я Витьку и любил. Можно было работать. Чайник вскипел, я разлил чай в две кружки с отбитыми краями. Мы пили молча, слушая, как за стеной шуршит швабра Зины, как капает вода из крана, как гудит старый холодильник. Уют негромкий, рабочий. Никакого хрусталя. Только запах мокрой тряпки и чая с сахаром вприкуску.

Утро началось с катастрофы.

Глава 2

Первую можно было выбрасывать. Сок расслоился, сверху плавал слой плесени, серозелёный, отвратительный. Вторая, с жмыхом, осталась прозрачной и пресной. Ни пузырька, ни кислинки — брожение так и не завелось. Сывороточная помутнела и затянулась серой плёнкой — внутри явно пошло не то, и соваться туда смысла не имелось.

Я застыл с опустевшей ложкой и никак не мог поверить, что испортил всё до единого образца. Теорию знал: лактобактерии, pH, температурные режимы. Всё это читал, применял, помнил. В Париже, в Лондоне имелись специальные камеры для ферментации с точным контролем влажности. Здесь в цехе всё стерилизовали кипятком, чтобы никто не умер от дизентерии. Отжатую жидкость и жмых я перегрел у котла, и ждать от сыворотки тех же нот кочерыжек и внешних листьев было бессмысленно. В оборудованной кухне такой опыт значился бы пробой; здесь я слишком хотел получить решение. Ошибся я в режиме, не в чистой посуде.

— Плохо? — спросила Зина, входя в цех с ведром помоев. Она увидела мои банки и покачала головой. — Опять химией балуетесь?

— Не получается, — признался я, выливая испорченное. — Без полноценной живой основы эти опыты в ход не пойдут.

Унёс опустевшую посуду с рабочей зоны в мойку. Ни сахара, ни специй на них тратить не собирался.

Она опустила ведро у порога и задумчиво покосилась на меня.

— Так это к Харитонычу надо, — ответила она, сполоснув ладони под краном.

— К кому? — Я отвёл мокрые кисти от мойки и насторожился.

— Дворник наш, напротив, в третьем подъезде, — начала она, промокая капли краем фартука. — Харитоныч. Семьдесят лет ему, спина крючком, но дело своё знает. У него в подвале бочки дубовые стоят. Капуста такая... знаешь, какую в деревне бабки выдерживают? Ту самую. С хрустом, с живой характерной нотой, не с уксусом. Очередь стоит не только за ней — и то, что налито, для огурцов или для шей, тоже берут.

— Почему я не знаю? — Я подставил одну из банок под кран и принялся оттирать доньшко.

— Да ты новенький совсем, хоть и ведёшь теперь кухню, — объяснила Зина, отступая к порогу. — Харитоныч никого не пускает к себе. Кроме своих. По его слову, кто с ножом при постели, тот не квасит. Ему нужны руки, которые землю копали.

— Где его подвал? — Я сдвинул вымытую тару в мойке в сторону и повернулся к Зине всем корпусом.

— В соседнем доме, — сказала она, взявшись за дужку и выходя из цеха. — Вход со двора, через дверь в конце коридора. Но он тебя съест раньше, чем ты успеешь поздороваться.

В подвале пахло землёй, грибами и чем-то сладковатым. Спускался по скрипучей лестнице, держась за покрытую инеем стену. В темноте постепенно проступили три бочки. Огромные, чёрные от времени, обвязанные ржавыми обручами. Рядом лежали глиняные горшки, накрытые полотном, придавленным камнями.

На табуретке у входа сидел старик. Харитоныч. Маленький, сухой, с лицом, изрезанным морщинами, как кора дуба. Смотрел он водянистыми, но пронзительными и немигающими глазами. Чистил картошку ножом, который выглядел опаснее моей восьмёрки.

— Ты кто такой? — Он поддел лезвием очередную кожуру и стряхнул её в ведро мягким шлепком.

— Марк Лагутин, — представился я, стараясь не сдвигаться с места и глядя прямо на него, — повар из столовой.

— Знаю, — отозвался старик, срезая с картофелины очередную ленту кожуры. — Фурсова дружок.

— Фурсов написал заявление об уходе, — пояснил я, переступив с ноги на ногу и упрятав озябшие кисти в карманы.

— Это ничего не значит. — Он смахнул крошку с колена и подложил под лезвие новую картофелину. — Воду возят те же телеги.

Шагнул ближе.

— Мне нужна ваша закваска, — выговорил я, сглотнув и вытерев взмокшие запястья о куртку, — или научите меня делать её самому. Я заплачу.

Дворник перестал чистить. Он положил нож на колено, поднял глаза и посмотрел на меня так, будто я предложил ему продать душу.

— Деньгами? — переспросил он, откинувшись на табуретке.

— Да, — подтвердил я, сунув озябшие кисти поглубже в карманы.

— Пошёл вон, — тихо произнёс он. Лезвие с колена так и не поднял: лишь смахнул кожуру в прежнюю тару.

— Почему? — не понял я и остался на месте, хотя лестница звала уйти.

— Потому что ты хочешь взять результат. — Загнул дворник три пальца, отсчитывая каждую мою попытку сократить расстояние. — А тебе нужно пройти путь. Я не продаю капусту. Я делаю её. И если ты не можешь 3 утра подряд стоять над тазом и мять её руками, пока вся масса не даст сок, — прощай. Такие бумажки пахнут бензином и враньём.

— Я могу, — бросил я, разминая кисти и выпрямляясь во весь рост, — спина, может, и отыграет своё, но выдержу.

— Можешь? — Старик усмехнулся, обнажив редкие зубы. — Тогда приходи завтра в пять утра. Часы оставь дома, руки и голова — вот всё снаряжение. И учти: до конца работы не выходи. Ушёл раньше — считай, не приходил вовсе.

Повернувшись, пошёл вверх по лестнице. Но на душе было легко: впереди путь, не тот глянец, который я наблюдал в «Заре», и не перегретые за ночь эксперименты.

Следующие 3 дня были адом.

Холодный воздух резал лёгкие. Тазик с нашинкованной кочанной массой. Морковь. Соль. Мои ладони, двадцати двухлетнего повара с двумя звёздами Мишлена, погружённые в эту массу. Мять. Жать. Перебивать волокна. Разрушать структуру, чтобы выпустить сок. Боль в запястьях становилась острой, потом ноющей, потом терпимой. Харитоныч сидел и курил самокрутку, наблюдая за мной.

— Сильно давишь. — Харитоныч неторопливо затянулся самокруткой и стряхнул пепел себе под ноги. — Бьют, не душат. Чувствуешь разницу?

— Чувствую. Но мышцы болят. — Я разогнул спину, размял пальцы и снова воткнул их в таз.

— Пусть болят. Мясо болит, когда растёт. Когда оно перестаёт болеть, оно становится жиром. Ты хочешь быть жиром? — Харитоныч поднял сигарку и выдержал паузу.

— Нет. — Я сменил нажим и стал перегонять нашинкованную массу от стенки к стенке таза.

— Тогда работай. Тише. Руками, а не яростью. — Он махнул сигаркой в сторону работы и снова уткнулся в свою самокрутку.

Париж и свои технологии вслух не называл. Мял, пока не пошла влага. Первый день — десять килограммов. Второй — пятнадцать. Третий — двадцать. К вечеру последнего дня ложка дрожала у меня в пальцах. Но начальный замес уже вызревал в своей бочке, а свежий лежал в тазу блестящий, обильно выделивший жидкость. Харитоныч велел их не путать: готовую партию определяли пробой, не собственной усталостью. Из бочки шёл густой аромат партии; свежий пах ещё только нарезкой и приправой.

На третий день вечером дворник подошёл к одному из глиняных горшков.

— Это спящая, — сказал он и отодвинул камень, а потом снял полотно. — Ей 3 года. Из партии в партию переносу. В новый замес добавляю, но за сутки созревшей её не объявляй. Жди, не подгоняй. И выйдет не то, что самозабродилось, а то, что глубиной сродни лесу после дождя.

Внутри была мутноватая светлая жидкость. Пахла она сложно: молоком, дымком, пожелтевшей бумагой и свежим яблоком одновременно.

3 года берегли её, переносили из замеса в замес. За ней шлейфом шли чужие утренние труды, терпение, которому меня только принялись учить. Никакая накладная не охватила бы это знание. Никакой снабженец «Зари» не мог прийти сюда с фразой: «Продайте нам 3 литра этой слизи». Потому что эта слизь — не товар. Она принадлежала этому старому двору, этим людям.

— Почему вы не продаёте её ресторанам? — Я нагнулся и втянул воздух над открытым сосудом.

— А им зачем? — Харитоныч размял самокрутку и поправил полотно на соседней ёмкости. — Им всё сразу. И ровно. А это капризное. Оно может уйти в другую сторону, если ветер сменится. Ресторанные мастера боятся непредсказуемого. Их устроит только конвейер. А тут — природа.

Я вспомнил лицо Пасеки — и подумалось, что он не поверил бы в культуру, которую не выйдет вписать в список закупок и не измерить граммами.

— Дайте мне немного. — Я шагнул к горшку и задержал дыхание, чтобы не дышать на него. — Я буду кормить её у нас.

Харитоныч долго молчал. Потом достал маленькую фарфоровую чашечку, окунул её в горшок и вылил содержимое в жестяную кружку.

— Это тебе не подарок. Это долг. Теперь ты отвечаешь за неё. Если она умрёт, ты умрёшь от стыда раньше всех. Понял? — Он снова накрыл материнскую ёмкость полотном и прижал её камнем.

— Понял. — Я взял жестяную кружку обеими ладонями и прижал её к груди, чувствуя, как остыл металл сквозь кожу.

Мы вышли из подвала. На дворе уже стемнело. Горели окна в домах. Из форточек доносился звук телевизоров, споры, смех. Обычный районный вечер. А я нёс основу, за которую теперь отвечал перед стариком. С неё и собирался начать свою войну.

Когда я вернулся в столовую, Рафик уже ждал меня. Выглядел он серым.

— Беда, Марк Сергеевич, — выдавил он, теребя край куртки.

— Что случилось? — Я поставил жестяную кружку, придерживая её.

— «Заря»... — Он заглянул в коридор и понизил голос. — Они начали скупать. Всё, что бродит: капусту вместе с жидкой частью, маринады, домашний уксус. Даже огурцы дубовой выдержки берут, хоть и не очень им надобны. Цены тройные. Толкуют, для банкета какого-то важного. Или для проверки.

Глава 3

Сжал кулаки, и запястья отозвались болью после замеса. В «Заре» поняли, что я ишу. Может, не точно знают что, но почуяли движение. И решили перекрыть кислород.

— Сколько точек ушло? — я поднял голову, разминая онемевшие пальцы.

— Шесть из семи. У Петровича в магазине, у бабы Тани на рынке, у всех частников. Один только Харитоныч держится. Но и к нему приходили. Предлагали много. — Рафик выпрямился, придвинулся ближе.

Передо мной стояла кружка, маленькая, невзрачная. Её мутное содержимое жило — заслуженный дар учителя, который нельзя было купить чеком.

— Они могут купить продукт, — я пододвинул кружку, повертел её. — Но они не могут купить культуру. Не ту, настоящую.

— Что теперь? — Рафик навалился на стол, заглядывая мне в лицо.

— Витька! — крикнул я, вскинув голову.

Разведчик прибежал, красный, вспотевший.

— Собирай почту. Матвея, Клаву, Зину. Всех, у кого частный дом, подвал. Разнесём по домам, по капле в каждую новую кадку. Через месяц каждая хозяйка сама будет с готовой квашениной — и накормит соседей. — Я притянул его ближе, понизив голос.

— А «Заря»? Придут же? — ученик замер, побледнев.

— К кому придут? — я поднялся, махнул Витьке к выходу. — Скупщик обойдёт одну, вторую, десятую — и устанет. А бабушка в ответ только рассмеётся: сорок лет творит, а предлагают три рубля за горшок.

Рафик кивнул, его лицо просветлело.

— Я знаю, кого звать. У меня свояк в общежитии строителей живёт, там целая община ферментирует в вёдрах, — он расправил куртку и отступил.

— Отлично. Начинайте сегодня же. — Я отпустил Рафика с Витькой, шагнув в сторону, чтобы не задерживать.

Откупорил крышку и принялся. Резко, остро, пьяно. Набрал на кончик ножа-восьмёрки каплю этой жидкости и нанёс её на язык.

Вкус продолжал раскрываться. Сначала — удар кислотой, язык ловил её всем краем, скулы свело, слюна пошла сама. Потом — солоноватость, потом — глубокий, грибной умами, который заполнял рот, как тень. Я глотнул и невольно облизнул губы: за минуту варки такое не наваришь.

Улыбнулся и ещё немного подержал жидкость на языке. Вот он, правильный ключ. После трёх испорченных банок и трёх дней над тазом хотелось просто распробовать его до конца.

Забегу далеко вперёд — к тому вечеру, когда первая новая партия дозрела и дошла до вкуса. Очередь длинная, гудящая, уставшая. Люди возвращались с работы, голодные, раздраженные. Им нужно быстрое мясо, горячая каша, привычная сытность советской еды.

К вечеру вынес добавку к картошке. Варёная, разломленная пополам, политая топлёным маслом, а сверху — щедрая ложка дозревшей квашенины. Для неё использовали харитоновский фермент; яблоко и тонкий лук добавляли уже в тарелку, чтобы хрустели.

Сквозь аромат горячей картошки и масла по залу пошла свежая кислинка.

Разговоры смолкли.

— Что это? — спросила женщина в очках и, приблизив взятую тарелку к лицу, осторожно понюхала.

— Попробуйте, — сказал я спокойно, подавая следующую порцию.

Она откусила. Хруст. Масло. Искра. Гармония простых вещей.

Её глаза расширились. Она замерла над тарелкой, потом просияла и обратилась ко мне. — Это... это как в детстве, — продолжила она есть картошку, поддевая вилкой краешек, — только лучше.

Началось. Очередь загудела иначе. Не раздражённо, а предвкушающе.

— Мне такую же! — Первая из очереди выставила поднос вперёд, привстала на носки. — А ещё найдётся? — Вторая заглянула через плечо соседки, переступила с ноги на ногу. — Что за секрет? — Третья качнулась в сторону кухни, постучала костяшками по краю подноса.

Клава Никифоровна наблюдала, как мы кормим очередь, и оторопела — в ней боролись ужас и восторг. Парень, помогавший разносить подносы, краснел от гордости.

У плиты я взглянул на настенные часы. Клава Никифоровна всё косилась то на меня, то на очередь. Витка с полным подносом шёл, и ему было чем поделиться. Я снова встал к котлу — вечернее обслуживание набирало ход.

Но до этого угощения было ещё далеко. А пока — утро, сразу после вчерашнего доклада Рафика. Утро пахло мокрой глиной и дёгтем. Не тем, что воняет из асфальтоукладчика на стройке, а старым, въедливым запахом дворового подвала, где веками гнили доски и прели тряпки. Я застыл у входа в подъезд соседней пятиэтажки, сжимая в кармане куртки холодную монету, и слушал, как внутри, за толстой железной дверью, скрипят колёса тележки. Каждый скрип напоминал, зачем сюда приехала машина «Зари».

Рафик вчера вечером доложил о скупщиках, и решение разносить фермент я принял тогда же — но настоящий масштаб затеи открылся мне сейчас, вместе с грузовиком «ГАЗ-52». Грузовик стоял прямо напротив нашего цеха, загораживая проход к мусорным бакам, и его брезентовый кузов зиял пустотой. Водитель, молодой парень в промасленной робе, спал в кабине мёртвым сном, свесив ногу в открытую дверь. А рядом, опираясь на капот и поправляя манжеты пиджака, возвышался человек, которого я раньше не видел. Но я знал его работу. Горецкий. Снабженец «Зари». По приказу Крайнова такой мог вывезти из района последнюю головку сыра.

Вошёл. Тихо. Лодкин сидел на своём месте у плиты и даже не поднял глаз. — О шести точках речь, — тихо произнёс он, продолжая переключать ножи в колоде, будто читая вслух мои мысли. — Матвей обзвонил всех. Бабу Нюсю из третьего двора перекупил. Дядю Петю с рынка — тоже. Даже ту старуху, что на углу кисель варила, сняли с лавки. За тройную цену. Один Харитоныч. И ты знаешь почему. — Потому что у него нет накладных, — ответил я, снимая пальто и двигаясь к плите. — Одно ремесло да глиняные запасы. — Зато у него три года выдержки, Марк. Три года, которые не перекроешь чеком. Если Горецкий опустошит погреб старика, потеряем большой готовый запас. Разнесённая культура останется, а новую партию придётся ждать. Созревший продукт и переносимая основа — не одно и то же. — Он вынул очередной нож из колоды и протёр лезвие о фартук.

Лицо у Лодкина было серым от бессонницы, но глаза горели лихорадочно. — Он там. Горецкий. — Он сложил инструменты обратно в колоду и придвинул её ближе к плите. — Пошёл вниз минут пятнадцать назад. С двумя парнями. Они несут весы.

За пятнадцать минут они могли сойтись в цене и начать погрузку. Схватил с полки свой нож-восьмёрку — знакомая рукоять и её вес собирали меня — и вылетел через чёрный ход.

Двор встретил меня тишиной, нарушаемой только шорохом шин. Грузовик не тронулся. Прохожие шли мимо, равнодушные к тому, что происходит в подвале. Нырнул в проём лестничного марша, ведущий вглубь. Воздух здесь стоял другой: влажный, тяжёлый, пахнущий брожением и землёй. Свет лампы накаливания, висящей под потолком на длинном проводе, бросал тусклое, жёлтое пятно, в котором клубились тени.

Харитоныч сидел на ведре перед дубовой бочкой. Мял капусту. Руки старика — узловатые, с набухшими от воды костяшками — двигались медленно, ритмично, как маятник. Шур-

шание листьев, хруст стеблей, влажный шлепок о деревянное дно. На лестнице я слушал этот хруст и шлепки, пытаюсь разобрать за ними голоса.

Напротив, устроившись на чистом полотенце, которое кто-то постелил прямо на бетонном полу, подтянув под себя ступни, расположился Горецкий. Рядом переминались двое грузчиков с весами и стопкой картонных коробок. Чистые туфли, хотя здесь грязь. Аккуратная причёска, несмотря на сквозняк. Щёки гладкие, как варёное яйцо, с улыбкой профессионального продавца страховки.

— Ну давайте по-человечески, Харитоныч, — говорил Горецкий мягко, почти певуче, разглаживая лацкан. — Вы же понимаете, что вам тяжело таскать такие тяжести на рынок. А мы всё заберём. И заплачу сразу, наличными. Плюс премия к пенсии. Кому нужны ваши заготовки, когда можно жить спокойно?

Ответом было молчание. Дворник продолжал мять. Один раз, другой, третий. Его спина была прямой, как струна.

Шагнул в свет лампы; моя тень легла поперёк пола. — А, господин Лагутин. Зашли на прогрессивный обмен опытом? Или вы тоже хотите продать нам свои... эксперименты? — Горецкий повернул голову. Улыбка не исчезла, но стала тоньше, как бумага.

Подошёл к дубовой ёмкости и встал рядом со стариком, не отвечая на вопрос снабженца. Запах оттуда бил в нос: свежий, ядрёный. От бутылочного уксуса так не пахло: здесь ощущались и лист, и дубовая клёпка. — Он ничего не продаёт, — я повернулся к Горецкому и шагнул к нему, не отступая ни на шаг. — И ты это знаешь. Ты здесь не за товаром. Ты здесь, чтобы сломать человека. Чтобы показать всем остальным: тот, кто держится за старые методы, будет раздавлен рублём.

— Красиво говорите, Марк Сергеевич. — Снабженец хмыкнул, поправляя очки. — Очень литературно. Но бизнес есть бизнес. Я предлагаю цену, которую невозможно игнорировать. Триста рублей за бочку. Сейчас. Наличными. Вы слышите? Триста. За то, что стоит копейки в магазине.

Харитоныч остановился. Выпрямился, потянулся спиной так, что хрустнули позвонки. Взгляд у старика был мутный, но в нём читалась такая глубина презрения, что мне стало холодно. — Ты думаешь, я не знаю, откуда твои деньги? — голос звучал сухо, как пергамент. — Откуда они приходят. Кто платит за то, чтобы мой район забыл вкус своей еды. — Он вонзил пальцы в мякоть и размял её до хруста.

— Не путай политику с торговлей. Я здесь, чтобы купить продукт. Хороший продукт. А ты отказываешься от богатства. Это глупость. — Он снял очки, протёр стекло о пиджак и снова водрузил — жест уже без прежней лёгкости.

— Гена Фурсов тоже предлагал деньги. Гена уже написал заявление об уходе. Подпись осталась у Клавы, а его поставки мы не ждём как милости. Ты хочешь повторить его путь? — Оказался между Горецким и запасом, заслоняя его собой. — При чём тут Фурсов? — Горецкий раздражённо махнул ладонью и оскалился в сторону грузчиков. — Я представляю ресторан высокого класса. Мы создаём культуру питания. Мы хотим взять лучшее из народа и предложить это цивилизованно. Разве это плохо?

— Плохо, — я сжал челюсти и не отпрянул. — Потому что «лучшее» нельзя вынуть из корней и посадить в пластиковую ёмкость. Оно умрёт. Твоя «культура» — это фантик. А то, что делает наставник, — это еда.

— Подумайте. Не сегодня, так завтра. Район меняется, Харитоныч. Другие люди придут. Им незачем знать, кто мял эту капусту. Им важно, сколько она стоит. А мы заплатим столько, что вы забудете, каково это — таскать этот мешок. — Усмехнувшись, он достал из внутреннего кармана пиджака сложенный листок бумаги и положил его на крышку.

Он поднялся, отряхнул брюки, хотя грязи на них не было. — Поехали. — Он щёлкнул и двинулся к лестнице.

Грузчики послушно собрались уходить. — Кстати, Марк Сергеевич. У нас в «Заре» как раз открыта вакансия старшего повара по соусам. Пасека Викентий Николаевич просил передать: он ценит тех, кто понимает вкус. Место тёплое. Оклад втрое против вашей столовской ставки. Плюс койка в общежитии для сотрудников. Подумайте. Это лучше, чем возиться с дворниками в подвале. — Снабженец остановился у выхода. Оглядел меня заново, теперь уже с прицелом на торг.

Оклад втрое и койка. Они пытались разорвать наш союз, купив меня, и при этом называли цену вслух. Горецкий ушёл. После него пахло одеколоном; тревога мешала вздохнуть свободно.

Учитель снова сел на ведро. — Твои друзья хотят тебя украсть. — Учитель взял щепотку соли, высыпал её и начал мять дальше. — Мои друзья хотят меня убить, — поправил я и потёр уставшее колено. — Разница небольшая. — Нет, разница большая. Украсть легко. Убить трудно. Ты им нужен живым, но не таким, — отрезал он, раздавив очередной кусок и стряхнув прилипшее с запястья.

— Что он имел в виду под «вакансией»? — уточнил я, присев на корточки возле него так, что колени хрустнули, и заглянул внутрь. — Ты же понял, Марк. Они покупают повара. Втрое против вашей ставки, койка — а варишь по их правилам. Вот зачем тебя зовут, — разъяснил он, вымешивая и перетирая меж слоями.

— Ты пришёл сюда не спорить с ними. Ты пришёл учиться, — учитель замер с поднятыми руками и обратился ко мне, внимательно, оценивающе. — Я учусь. Каждый день, — отозвался я, опираясь о колени. — Тогда гляди, — Харитоныч снял крышку и отставил её на край. Внутри, в мутной жидкости, плавали крупные куски в пузырьковом слое. — Вот она, работа. Она идёт сама, но без твоих рук она не начнётся. Деньги он тебе сулит, спору нет. Только мять вместо тебя они не станут — а это ты уже умеешь, ты за это заплатил тремя днями.

— Что делать? — я постучал костяшкой по краю ведра и покосился на старика. — Они заявятся снова. С другими людьми. С крупной суммой. Или с угрозами. — Они наведаются, — согласился и отжал горсть в кулаке. — Но им нечего забирать.

Я кивнул и сглотнул: за тройной оклад забывались и ночные банки. Только готовить пришлось бы по чужим правилам, из того, что разрешат купить.

— Крупные ёмкости видны издали. Их легко найти и сломать. А это... — он встал, подошёл к стене, где в нише теснились небольшие глиняные горшки, закрытые полотняными салфетками, и коснулся одного из них, проведя по его боку пальцем. Их было штук двадцать. Маленьких, незаметных. — ...это прячется в доме. В каждой квартире. Если культура живёт в каждой хате, её не купишь одним чеком. Тебе придётся обойти квартиру за квартирой. А весь район не пройдёт мимо моей кухни, — закончил он и ушёл обратно к работе.

— Для «почты», — я выпрямился и приблизился к нише. — Вот чего нам не хватало: тара, которая ходит по кругу.

Вчера уже отправил Витьку собирать добровольцев, но тара решала ту часть замысла, которой в моём приказе не было. Каплю нельзя нести в кулаке. Большую банку жалко терять при каждом обходе. А такой глиняный сосуд помещался в сумку: соседка получала свою порцию, хозяйка могла вернуть его. — Называй как хочешь, — буркнул, разминая очередную порцию. — Главное, что это работает. Принеси мне десять таких же. Из той кладовой, где ты хранишь свои эксперименты. И найди людей, которым доверяешь. Не рабочих. Тех, кто сам хочет есть вкусно.

Глава 4

Короткую ночь просидел. На полях, между строк рецептур, появились новые имена. Не фамилии, а клички. «Дядя Коля из пятого подъезда», «Тётя Люба с балкона», «Пацаны из гаражей». Список рос.

В шесть утра я вышел во двор. Рафик уже ждал меня у машины, нервно курая. — Они уехали? — спросил я, подходя к машине. — Да. Пустой грузовик. Обиделись сильно. Горецкий матерился на всю улицу. Сказал, что «Заря» запомнит этот адрес. — Рафик затаился в последний раз и раздавил окурок подошвой. — Пусть запоминает. Нам нечего терять. Кроме времени. — Я подёргал дверцу, убеждаясь, что она заперта.

Достал из-под полы куртки первый из тех глиняных. Внутри плескалась мутная жидкость — пахнувшая свежим хлебом и яблоками, «спящая» Харитоныча, разлитая мною вчера ночью из основной ёмкости. Малые дозы. Легко переносить. Легко прятать.

Первая точка — бабушка Даша, соседка сверху. Она открывала долго, шаркая тапочками. — Чего надо, Марк? — Она придержала створку ладонью и шурилась со сна. — Опять соль одолжить? — Не соль, — я протянул ей горшок, придержав снизу ладонью. — Закваска для капусты. Харитоныч велел передать. Покажу его способ; просто греть её неделю мы не будем. Она взяла и понюхала. — Станный ты. — Она хмыкнула и прижала к груди. — Раньше супы приносил, теперь посуду какую-то с запахом. Ну ладно. Определяю в тёмный угол.

Вторая точка — мастерская по ремонту обуви в переходе метро. Я застал Витьку на табуретке; он болтал ногами, обхватив пять одинаковых горшков. — Готово? — Он дал мне один и прыгнул с табуретки. — Почти. Нужно ещё десять домов. И школа. — Я принял предложенное и помог напарнику подхватить остальные четыре. — Школа? Там же директриса строгая. — Он прижал оставшееся к груди и потоптался, распределяя вес. — Строгая, но голодная. В школьной кормёжке — каша из клея. Угостим их нашей квашеной капустой. Скажем, это методическое пособие по биологии. Ферментация. Дети любят эксперименты. — Я придержал свою ношу локтем и помог ему направиться к выходу из перехода.

Мы разошлись. Напарник побежал в одну сторону, я — в другую. Улицы оживали. Люди покупали газеты, ругались с продавцами. Никто не замечал, как два молодых парня разносят по дворам маленькие глиняные сосуды с бесцветной жидкостью. В каждом таком сосуде было начало будущей партии. Скупщику пришлось бы искать её уже по всей округе, а не в одном месте.

К обеду у меня было разведено двенадцать горшков. К вечеру — тридцать. Матвей помогал, используя свою сеть почтовых связей. «Это не товар. Это дар. Неси дальше. Не продавай. Не показывай чужим. Только своим», — Матвей шептал каждому и разносил сосуды. Их брали без торга и с просьбой понести дальше. Товар можно скупить. А тут в каждом доме хозяйка начинала собственное производство, и даже полный кузов не вычерпал бы весь запас.

Когда я добрался до столовой, солнце уже садилось. В зале было пусто. Клава Никифорова задержалась после проверки. — Горецкий приходил? — Она расправила фартук и понизила голос. — Был. Уехал ни с чем. — Я прошёл за стойку и снял полотенце. Она облегчённо выдохнула. — Хорошо. А то я боялась. У них связи. Могли бы санэпидемстанцию натравить. — Она сгребла чистые тарелки в шкаф и принялась собирать кружки. — Натравят, — я открыл шкаф и выкатил оттуда новую бочку. — Но не найдут ничего запрещённого. Потому что у нас не магазин. У нас кухня. На кухне порядок хранения такой же, как везде. Распишем партии, проверим посуду. Аппетит от проверки не освобождает.

Поставив её на место, открыл крышку. Ударил мощный, яркий, сладко-кислый аромат. — Ох, Марк... Это что? Капуста? — Клава замерла, нюхая воздух. — Лучше. — Я придержал

крышку ладонью и пододвинул всю ёмкость ближе к Клаве. — Это наше оружие. Завтра пробовать будем.

Вечером, когда цех опустел, я сидел у окна, наблюдая, как фонари зажигаются один за другим. В голове крутился список того, что произошло. Торговые точки они скупили, но запас Харитоныча остался здесь. И теперь он жил не в одном подвале. Снабженец уехал с пустым грузовиком, но взгляд его изменился. Он больше не принимал меня за мелкую рыбёшку. Теперь во мне признали конкурента. И конкуренты не прощают унижений.

Достал из кладовой старую доску объявлений с гвоздиками, где мы обычно писали планы меню. Стёр тряпкой предыдущие записи и написал крупными буквами: «КОМАНДА».

Марк — голова, исполнение, стратегия. Лодкин — опыт, дисциплина, связь с прошлым. Витька — ноги, скорость, разведка. Рафик — машина, логистика. Матвей — информация, связь. Харитоныч — учитель, источник.

Список получился коротким. Слишком коротким. Перечитал имена: стряпать, доставать, возить мы умели. А кто заметит детали, которые мы пропускаем, когда несём обед гостю? Кто оценит сервировку со стороны и подскажет, где ошиблись?

Зоя.

Имя всплыло в сознании само. Её имя уже значилось в афише: помощница зала. И я сам назвал нас с ней одной командой. А на своей доске опять зияла пустая строка, словно сервировка начиналась только с приборов. Она видела зал раньше нас — и это следовало включить в план.

Я представил, как она стоит в «Заре», как замечает, что консьерже наливают в слишком глубокую тарелку, как видит, что хлеб на столе Пасеки чуть черствее, чем должен быть. Такая наблюдательность могла принести нам преимущество ещё до того, как гость возьмёт ложку. Стряпать мы умели; теперь надо было научиться видеть сервис.

Взял мел и дописал: «Зоя — подача, наблюдение за обслуживанием». После последнего слова вывел вопросительный знак: такую ответственность мы ещё не обсудили.

Постучали. Не сильно, аккуратно. — Марк Сергеевич? Можно войти? — спросил Лодкин, выждав пару секунд после стука.

Всегда входил тихо, как кот. — Входи, — кивнул я, не отрываясь от доски, и обвёл мелом последнюю строку списка. Он подошёл к списку. — Ты думаешь о ней? — спросил Лодкин, прочитав список и указав на вопрос возле Зоино имени. — Я о том, кого нам не хватает, — ответил я и постучал мелом о кромку. — Зою Минееву? — уточнил он, наклонившись ближе к доске. — Может быть, — буркнул я и прижал мел к вопросу возле её имени. Вместо привычной гримасы проступало подобие улыбки. — На обслуживание она уже подписалась, — заметил Лодкин, усмехнувшись. — Но шпионить ты её не заставишь. Она любит порядок. А ты сейчас сеешь хаос. — Никто её шпионить не просит, — отозвался я, отложил мел и загородил свою строку в списке. — Ладно, — он шагнул к выходу и уже от порога добавил: — Завтра — день просмотра заявок. Крайнов прислал регламент. Там объявят тему. Узнаем, куда бить.

Он ушёл. В цехе я был теперь один — и запах брожения висел в воздухе, как флаг крепости. Дефицит превратили в изобилие, невидимое для скупщика. Но следующий удар будет не по продукту. Он будет по команде.

Вытер кисти о фартук. Нож-восьмёрка лежал на виду, блестя сталью в свете лампы. Проверил его заточку осторожным движением. Кожа почувствовала ровную, сухую цепкость стали.

За окном начался дождь. Капли барабанили по стеклу, смывая пыль со стен. Гасли огни. Но в квартирах, в моих разосланных сосудах продолжалось брожение. Медленное, тихое — и оно шло без меня, в чужих стенах.

Закрыв тетрадь и решил лечь сегодня пораньше. Завтра — смотр заявок.

Вечерний свет в помещении — тусклый, жёлтый от пыли, осевшей на плафонах. Пахло вареной морковью, хлоркой и чем-то живым, бродильным. Я устроился на ящике из-под консервов; передо мной выстроились 6 чашек. Обычные белые, с синей каёмкой, из которых рабочие смены пили чай. Теперь в каждой была своя основа; каждую предстояло распробовать и решить, к чему она годится.

Лодкин сидел напротив, поджавшись, как котёнок. Выглядел уставшим, но смотрел на чашки с упрямым интересом: усталость усталостью, а перед ним — неизведанное. Рядом прижимал к груди записи, словно щит, Витя — и дышал часто, поверхностно, боясь спугнуть момент.

— Первая, — я выставил чашку слева вперёд и подтолкнул её к Лодкину. — Сыворотка. Три дня выдержки.

Он взял её обеими руками. Понюхал. Глотнул. — Скучно кисло. — Он поморщился, но проглотил. — Как кефир, который забыли в холодильнике на неделю.

— Вторая. Рассол. Из знакомого источника. Третья неделя. — Я продолжил и придвинул следующую чашку.

Он отпил и замер. Потом ещё раз. — Это... это живое. — Он закрыл глаза, и его губы шевельнулись, будто он считал вслух, но без слов. — Чувствуешь? На языке покалывает. Как будто газировка, но не сладкая. И запах. Не просто овощ. Есть что-то деревянное. Дубовое. Бочка работает.

— Верно, — кивнул я и протолкнул следующий образец к Лодкину. — Номер три. Мочёные яблоки. Анис. Неделя.

— Марк Сергеевич, а зачем нам столько вариантов? — Витька наклонился вперёд, раскрыл блокнот. — Мы же не ресторан. У нас план по вторым блюдам.

— Витя, ты ел когда-нибудь мясо, которое было жестким, как подошва, но после этого маринада стало нежным, как масло? — Отпил; Витька отшатнулся. — Ты понимаешь, почему оно стало таким? Потому что кислота разрушила связи в волокнах. Это химия. Но это также и вкус. Их сила — в сырье. Наша — в понимании технологии: маринад, время. Мы берём то, что есть под боком, и умеем с этим работать. Для этого и разбираем все оттенки.

— Четвёртая. Сливовый уксус. Домашний. Из тех слив, что упали с дерева у общежития. — Я взял четвёртую и придвинул её к нему.

Он попробовал четвёртую, сливовый уксус: — Резко. — Он поморщился и прочистил горло. — Дерет горло. Но запах... терпкий. К мясу пойдёт.

— Пятая. Томатная паста, ферментированная с чесноком. Шесть дней. — Я выбрал из образцов очередную и подтолкнул к нему.

Шёл тяжёлый, землистый дух. — Знаешь, Лагутин, — Лодкин понюхал пятую и вдруг улыбнулся, и улыбка дошла до глаз, минуту назад усталых и колючих, — это похоже на то, как делала моя бабушка. Она жила в деревне, под Тулой. Там всё квасили. Всё. Даже воду, если она долго застаивалась. Она говорила: «Забродило — значит живое». Я думал, она чудачка. А тут выходит, она была правее всех наших диетологов.

Я давно не наблюдал, чтобы он так радовался простому образцу.

— Шестая, — я достал последнюю и поставил перед ним. — То, в чём выдерживали бочковые огурцы, с добавлением мёда. Эксперимент. Пробуй осторожно, может быть слишком сладко.

Витька схватил чашку и разом влил в себя большой глоток. — Что за...?! — Подавился. Закашлялся.

— Спокойно, Витя, — я похлопал его по спине и устроил её поустойчивее. — Это баланс. Сладкое гасит резкость, но усиливает аромат специй. Маленькими глотками.

Он попробовал. — Неплохо. К рыбе. Или к птице. — Он сверился с записями и кивнул. Замолчал.

— Вот и разложили по полкам, — подытожил я и собрал образцы в шеренгу. — Основы — это наш арсенал. Рыба любит лёгкие кислоты: лимон, уксус из ягод, мочёное яблоко. Мясо любит тяжёлые: томатная ферментация, слива. Картофель и овощи любят молочную основу, сыворотку. Это система. Не хаос.

Мы просидели так ещё час. Лодкин вспоминал старые истории о том, как в семидесятых повара спорили о технологии брожения, и кто-то даже потерял работу из-за неверно выдержанного замеса. Ученик записывал, иногда путаясь в цифрах, но старательно. Напряжение в спине отпускало. Теперь можно было выбирать основу к рыбе, к мясу, к картошке — и проверять каждый выбор ложкой, вместо того чтобы гадать, чем нас ударит «Заря».

И тут дверь открылась.

Скрипнула петлями, и в проёме появилась фигура в сером рабочем халате. Зоя Минеева. Она замирала на пороге, как будто ожидала увидеть кого угодно, только не эту идиллию ночного дегустационного клуба. Волосы собраны в небрежный узел, несколько прядей выбились на лоб. У груди она сжимала свой маленький блокнотик в коленкоровой обложке, который всегда носила в кармане фартука.

Цех затих. Лодкин обернулся, Витька замер с карандашом. Она оставалась на пороге. Её взгляд скользнул по столу с нашими образцами, затем по нам троем.

— Мы... проверяли качество продукции, — сказал Витька, и голос его сорвался на визг. Он склонился над записями и зачертил карандашом строку. — Для нормативов.

Зоя молчала. Потом её взгляд упал на собственную ношу. Она перехватила её сильнее, костяшки побелели. Внезапно она шагнула назад, споткнулась о порог и чуть не упала. Блокнотик выскользнул и шлёпнулся на пол, открывшись на середине. Страницы шелестнули.

Никто не двигался. На раскрытых страницах виднелись рисунки. Акварельные наброски блюд. Стекланные бокалы, сложенные салфетки, скатерти с бахромой. Красивые. Очень красивые. И очень чужие. Под каждым рисунком мелким почерком шли заметки: «Хрусталь мутный в дальнем ряду», «Салфетка пахнет крахмалом, но не свежестью», «Метрдотель смотрит сквозь людей». И одна крупная надпись на полях: «Все красиво. Все чужое».

Встал, подошёл к блокноту и наклонился. Она напряглась. Поднял и аккуратно захлопнул.

— Вы уронили, — я протянул блокнот и перевернул его обложкой вверх.

Она приняла его. Пальцы дрожали. Сунула вещь в карман халата, развернулась и пошла прочь, спиной ко мне, так и не поблагодарив.

— Там... — У двери она остановилась и произнесла, не оборачиваясь. — в банкетном зале «Зари»... готовят подсмотр.

Голос тихий, но в пустом цехе его слышно было у самой мойки.

— Что именно? — переспросил я, шагнув ближе.

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.