

ЮРИЙ ПИОНЕРОВ

ЛЕВ СТАРОВ

ШЕФ-ПОВАР НАЗАД В СССР

ТОМ 6



Юрий Пионеров

Повар. Назад в СССР 85 год Том 6

«Автор»

«Автор»

2026

Пионеров Ю.

Повар. Назад в СССР 85 год Том 6 / 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	9
Глава 3	14
Глава 4	19
Г	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Повар. Назад в СССР 85 год Том 6

Глава 1

Крайнов в президиуме подался вперёд и обвёл собравшихся взглядом: теперь, мол, кто-нибудь усмехнётся или замешкается.

Но первой поднялась рука Веретенникова.

Веретенников был профоргом ведомственного треста и представлял здесь свою столовую. Крупный, рыжий, с голосом как у бас-гитары. Он сидел слева от меня, в первом ряду. Он не оглядывался на Крайнова. Он смотрел прямо на председателя. — За! — рывкнул он, стукнув ладонью по столу. Без сомнений.

Его пример заразил других. Следующей подняла руку женщина в белом колпаке — заведующая соседней столовой, одна из тех, кто вчера прислал вклад на общий обед. Она знала цену порядка. — За, — подхватила она, уже не отрывая взгляда от председателя.

Затем поднялся молодой парень из столовой №2, мой ученик на мастер-классах. Потом старик из профсоюза соседней столовой. Руки шли вверх одна за другой, как всходы зелени после дождя.

Остался один человек. Представитель «Зари», ресторана, где работал Пасека и который считался вотчиной Крайнова. Он сидел прямо, сцепив пальцы на коленях. Лицо каменное. Он смотрел куда-то перед собой.

— Гражданин, ваша позиция? — председатель отложил протокол в сторону и повернулся к последнему голосующему.

Мужчина из «Зари» медленно поднял голову. Посмотрел на меня. В его взгляде не читалось враждебности — только скука и усталость. — Против, — произнёс он ровно, не меняя позы; пальцы так и остались замком на коленях.

Один голос против. Шесть за.

— Решение принято, — быстро пробормотал секретарь, записывая в протокол. — Команда столовой №4 допущена к конкурсу. Распределение обязанностей и решение по письму внесены в протокол.

По залу прошёл выдох. Люди откинулись на спинки стульев, заговорили с соседями. Напряжение спало, оставив после себя лёгкий гул удовлетворения. Смотрели на меня. Не как на просителя. Как на равного. Или как на того, кому они должны.

— Благодарю за доверие, товарищи. Я не подведу. — Я поклонился и выпрямился.

Крайнов в президиуме зааплодировал — три медленных, сухих хлопка. — Поздравляю, — протянул Крайнов на весь зал, продолжая аплодировать и не сводя с меня глаз. — Шесть к одному. Посмотрим, как ты споешь на смотре.

Витька вернулся, когда мы получили допуск. Он сел напротив, достал карандаш и стал водить им по обрывку меню, рассказывая рывками.

— Началось с мойки, — сказал он, проводя карандашом первую жирную черту по обрывку. — Меня поставили мыть автохолодильник в разгрузочной ДК, куда «Заря» свозила запас. Мыло жирное, скользкое, вода еле тёплая, тонкой струйкой. Тер щёткой дно металлического короба, руки свело, спину ломило. Молчал: я же грузчик-суточник, нанятый на разгрузку перед смотром. На мальчишку в замусоленном комбинезоне никто и не смотрел. Мебель — и всё.

— Давай по порядку, — сказал я, придвинув к себе обрывок меню и проведя пальцем по обводкам колонок.

— Домыл, вылез, лоб рукавом вытер. — Он прижал обрывок и чиркнул карандашом. — А рампа гудит. Грузовики с продуктовым заказом «Зари» подъезжают один за другим — ящики, сетки, коробки. Всё лучшее, что по благу достать можно. Я мимо склада прошёл, будто курить иду. Отошёл к доске заказов — той самой магнитной, с планом распределения по цехам. Обычно на ней пыль да пара засохших ценников. А она пустая. Слишком пустая.

Я подправил ладонью уголок обрывка меню, чтобы Витьке было сподручнее писать. Пустая доска сама по себе — веха, отметка, которую ставят перед большим движением. Тот, кто снимает с неё план перед просмотром, не любит лишних глаз и лишних бумаг в открытом виде.

— Оглянулся. Охранника нет — в туалет ушёл или сам закурил. Подошёл. На нижней полке, под пустыми ящиками, стопка накладных. Обычные бухгалтерские копии, серые, скучные. Беру верхнюю. — Он постучал карандашом по обрывку и стал выводить на его обороте цифры, одну под другой. — Курица разделанная — 50 кг. Рыба судак — 30 кг. Масло сливочное высшего сорта — 10 кг. И на каждой отметка: «банкет, 50 человек».

— Курица пятьдесят, судак тридцать, масло десять, — я придвинулся ближе, ожидая продолжения. — Сходится.

— Беру следующую, — он загнул второй уголок, отсчитывая по одному. — Те же позиции. Ещё одну — то же самое. Я по твоей математике в уме прикинул: на банкет нужно ровно столько, сколько в первой. А всего их три. Три партии по 50 человек — и две лишние.

— Даты? — спросил я, уже вытягивая руку за обрывком.

— Одним днём датированы. Продукты высшей категории, дефицит — просто так такое не привезёшь. Меня тут холодом обдало. — Витька оглянулся, перевёл дух и убрал карандаш за ухо. — Две лишние партии. Либо страховка, либо подмена.

Он рассказал, как переписывал номера партий и объёмы на оборот меню, дважды сверял цифры, потом аккуратно вернул накладные на полку и придавил пустым ящиком, чтобы они не съехали.

— А бумажка — вот она, тебе, — закончил Витька и вложил мне в ладонь обрывок меню, исписанный номерами партий и объёмами. Я сел и разложил его рассказ в одну картину.

Витька ещё отирал влажный лоб, а из зала уже тянуло духотой и шумом голосов.

Я вышел из-под света софитов, чтобы проверить команду. — Пропуск в служебную зону не дали, — Зоя перехватила меня за локоть в двух шагах от выхода и чуть качнула головой.

— Мне нужен технолог подачи. Зоя Минеева, — я развернулся к секретарю и опёрся ладонью о столешницу; тот всё ещё сидел на месте, бледный и растерянный.

— В составе участников только повара... — Секретарь затравленно посмотрел на председателя и беспомощно развёл ладонями над протоколом.

— В составе команды участника разрешается наличие технолога, если участник ведёт экспериментальную деятельность, — перебил я, не дав секретарю договорить, и сам придвинул стул ближе к его столу. Минеева уже значилась в принятой заявке как помощница подачи. Час назад комиссия проголосовала за состав, а секретарь опять пытался превратить её в постороннюю.

— Проверьте её строку. И только что записанный протокол. Или вы меняете решение зала, пока люди выходят в коридор? — я достал дубликат заявки и положил его перед Тетериным, развернув нужную строку в его сторону и придвинув записанный протокол.

Тетерин взял бумагу двумя пальцами, как дохлую крысу. Прочитал. Челюсти сжались. Бумага настоящая. Отклонить её — выказать незнание внутренних нормативов треста. Признать — впустить легального человека туда, куда пускают только своих.

— Технолог... подачи... — прочитал он вслух, ведя пальцем по строке и запинаясь на каждом слове. Оно ему не нравилось. — Принять к сведению. Пропуск оформить в стандарт-

ном порядке. — Тетерин откинулся на спинку кресла и махнул рукой секретарю, будто отсекая дальнейший разговор.

Минеева забрала свой пластиковый бейдж. На нём красовалась фотография, сделанная сегодня утром, и должность: «Технолог подачи. Столовая №4». Она кивнула мне. Без слов. Но в её глазах плясали искры. Теперь она в игре. Легально.

Жеребьёвка слотов была последней каплей в чаше терпения.

Председатель оставил бумажки с номерами в коробке до начала вытягивания. Семь номеров для семи столовых. — Порядок выступления определяется жребием. — Председатель показал бумажки и вернул их в коробку, затем перемешал перед первым тянущим.

Крайнов наблюдал за этим процессом с интересом художника, выбирающего фон для портрета.

Вытянул бумажку и развернул. Цифра 7. Последний слот. После всех.

В зале охнули. Некоторые участники переглянулись. Выступать последним — значит быть последним, кого слышит комиссия. К тому моменту, когда начнут судить меня, все будут сыты, уставшие и раздражённые долгим ожиданием. Первые шесть столовых дадут им еду. Седьмому придётся заставить их снова потянуться к тарелке — после мяса, соусов и десертов.

Крайнов поднялся. — Поздравляю, коллега Лагутин. Вам выпал почётный финальный слот. Готовить для уже насытившихся судей — это искусство, доступное не каждому. Мы надемся на вашу выдержку. — Крайнов наклонился ко мне и напутственно сжал кулак, глядя на меня в первом ряду.

Улыбка была широкой. Победной. Разведка ещё накануне называла седьмой номер, и жребий лёг точно в её прогноз — угроза подтвердилась в полный рост. Знать заранее и стоять под этим номером — разные вещи: раздражение поднималось горлом, и его приходилось держать за зубами, пока по залу расходится шёпот.

От бумажки перевёл взгляд на Крайнова и дальше, в зал. Люди смотрели на меня. Вертенников хмурился. У Зои спина была прямой. Лодкин держал руку у кармана — я видел только движение ткани.

Если я покажу злость — я проиграю. Если покажу страх — меня сожрут. Нужно показать другое. Нужно показать голод.

— Благодарю вас, Ипполит Сергеевич, — я сложил бумажку по линиям сгиба, тщательно совместив края, и разровнял её на ладони, глядя прямо в глаза Крайнову. — Это лучший жребий для повара. Когда люди сыты, они начинают ценить не количество, а качество. Когда они устали, они замечают детали, которые раньше пропускали. Я буду готовить не для их желудка. Я буду готовить для их памяти.

Тишина.

Крайнов перестал улыбаться. На секунду.

Одна тактика пока держалась: идти в контраст банкету, против жира, сладости и тяжёлого покоя, которые оставит после себя Пасека. Но как заставить сытых, уставших людей потянуться к тарелке — на этот вопрос у меня ответа ещё не было.

— Идём. У нас есть два часа, чтобы превратить их усталость в любопытство. — Я повернулся к команде, махнул на выход и шагнул первым между рядов стульев.

Мы вышли из зала. Двери захлопнулись, отсекая гул толпы. В коридоре пахло дезодорантом и старой краской.

— Ты уверен? — Лодкин подстроился под мой шаг, тяжело дышал и понизил голос, оглядываясь на двери зала. — После Пасеки... там будет запах жареного мяса и вина. Перебить это сложно.

— Не будем перебивать, — я поправил воротник и зашагал дальше по пахнущему краской коридору. — Будем дополнять.

Зоя шла позади. Её шаги были бесшумны. — Марк, — она вдруг поравнялась со мной и сбавила шаг, не отставая.

Остановившись, обернулся. Она стояла, держа в руках папку с рецептами. Свет из окна падал на её профиль. — Ты сказал «для их памяти». Это верно. — Она переложила папку с рецептами под мышку и повернулась ко мне. — Память вкуса живёт дольше, чем память сытости.

Я кивнул. — Именно поэтому, — я развернул сложенную вчетверо бумажку номер семь, снова сложил её вдвое и подержал на ладони, — я благодарен за последний слот.

Мы спустились в выделенную нам подсобку при конкурсной кухне ДК. Дверь закрылась за нами. Внутри было темно и холодно, но знакомые запахи специй и металла успокаивали.

Два часа, последний слот, сытая комиссия. Перебирая в уме наши заготовки, я впервые за весь день почувствовал азарт: теперь исход зависел и от того, что мы приготовим, а не только от чужих бумаг.

Подсобка при конкурсной кухне ДК пахла сырым мясом, мокрой тряпкой и тем особым, ни с чем не сравнимым запахом человеческого напряжения, когда четверо сидят в тесноте, а снаружи гудит чужая жизнь. Два часа до нашего последнего выхода — другие бригады уже выступали за стеной, и их время уходило, пока мы стояли тут. Времени на раздумья не было — только на действия. У длинной столешницы, заваленной заготовками, я оглядел своих людей. Все пришли сюда, когда правила Крайнова ещё держали нас за дверь. Теперь требовалось оправдать их выбор — блюдом, которое запомнит комиссия.

Парень, покрасневший после беготни по служебным коридорам «Зари», вываливал на стол свои мятые записи с номерами накладных. Его руки дрожали не от страха, а от азарта охотника, который наконец-то загнал дичь.

— Две лишние партии, Марк Сергеевич! — выпалил он, тыча в собственную записку. — Три накладные. Не экземпляры одной — разные номера партий. Каждая на банкет для пятидесяти. Курица, судак, масло. Сколько им людей кормить — сто пятьдесят? По заявке пятьдесят!

Взял его записи и пробежал глазами цифры — выписаны были не только вес, но и номера: сверять надо будет оригиналы, а не судить по нашей бумажке. Числа не совпадали. Пасека — профессионал. Он не мог ошибиться в расчетах. Значит, ошибка была намеренной. Или страховкой.

С перевёрнутого ведра в углу хрипло усмехнулся Лодкин, державший в руках свой нож — «Зарю-1972». Лезвие блестело тускло, как лунная дорожка на чёрной воде.

— Страховка, — сказал он, не поднимая глаз. — Пасека знает, что комиссия будет есть его работу последней перед тобой. К тому времени судьи будут сытыми, уставшими, пресыщенными. Им уже всё равно, какой вкус. У них во рту каша. Ты можешь подать золото, но если они жуют хлеб со сметаной и запивают компотом, твой вкус просто не пробьется через эту стену жира и сахара. Финальный слот — могила для повара. Это статистика. Так всегда бывает на смотрах. Последний всегда проигрывает первому.

Тишина в подсобке стала вязкой. Слова Лодкина резали воздух, как тупой нож режет жилу. Мысли крутились вокруг этой мрачной констатации факта: мы прошли ад, чтобы получить право стоять здесь, и сейчас нам говорят, что место в очереди важнее качества блюда.

Зоя Минеева молчала. Она стояла у раковины, аккуратно складывая салфетки. Идеальные треугольники. Она чуть повернула голову, прислушиваясь к ворчанию старика.

— Значит, надо, чтобы они проголодались, — она сложила салфетку пополам и положила её на стопку у раковины. Голос был тихим, почти шепотом, но в гулкой тишине подсобки он прозвучал как удар колокола.

Все посмотрели на неё. Витка замер с открытым ртом.

Глава 2

— Если они сыты, их обоняние притуплено, — она взяла следующую салфетку и разгладила её на краю раковины. — Но аппетит — зверь живой. Он не умирает от одного обеда. Он требует продолжения. Если мы дадим им запах раньше, чем еду... Если мы сделаем так, что запах будет висеть в зале тяжелее воздуха... Они начнут хотеть. Голод проснется даже у того, кто объелся.

Пока я ещё перебирал возражения Лодкина, находка пришла от Зои — и она ждала, что мы подхватим. Вот ради чего стоило собирать команду: теперь решение приходило с другого края стола.

— Верно, — я подошёл к доске со схемой и пальцем очертил маршрут. — Аромат как авангард. Мы не будем бороться с сытостью вкусом. Мы будем бороться временем и запахом.

— План такой. Мы подаём горячим. Очень горячим. Блюда, которые дают максимальный пар и аромат при остывании. Первым ходом — лёгкое, возбуждающее рецепторы, но не насыщающее. Вторым — то, что ударит в нос сильнее всего. Третьим — основное. И последним... — я повернулся к Лодкину и наклонился к нему, — ...мы подадим блюдо, чей запах достигнет гостей раньше, чем мы успеем донести горячие порции. Мы заставим их ждать нас. Ждать и голодать.

Лодкин хмыкнул. На этот раз в этом звуке было уважение.

— Рискованно. Если Пасека подаст что-то более ароматное... — Лодкин повёл плечами и покосился на Зою.

— Пасека подаст классический банкет, — перебил я и наклонился над коленями Лодкина, понизив голос. — Тяжёлый. Жирный. Сладкий. После него людям нужен покой. Нам нужна буря. Мы войдём в этот покой и взбудоражим его.

Витька хлопнул себя по коленям.

— Меню я тоже добуду, — Витька прижал карандаш к обрывку и нетерпеливо постучал грифелем. — Загляну в их подсобку и выведаю точное меню «Зари», их основной акцент.

— Уже нет времени, — перебил я его, откладывая надписанный лист. — Работаем с тем, что есть. Главное, что ты принес: страх Пасеки. Тройной объём означает, что он боится сбоя. Он готовит запас на случай, если что-то пойдёт не так. Значит, он нервозен. Нервозность делает повара предсказуемым. Он постарается сделать всё идеально, по инструкции, боясь лишний раз свернуть не туда. Мы же будем играть на живую нитку.

Мои часы-45-секунд лежали на столе. Взял их, чтобы проверить тайминг разогрева духовки. Щёлкнул заводной ключ. Стрелки не двинулись. Щёлкнул ещё раз. Тишина. Механизм заклинил. Завод не помогал; что заело внутри, я не знал.

— Часы сдохли, — поднёс я корпус к уху и встряхнул его; внутри не отозвалось ни одним щелчком.

Паника напрашивалась. Без точного таймера невозможно рассчитать момент выхода запаха. Каждая секунда важна.

В дверь постучали. Тихо, неуверенно.

— Войдите, — вытирая руки о фартук, я толкнул дверь нараспашку.

На пороге стоял Матвей. Почтальон района, дедок с вечной сумкой через плечо и взглядом человека, знающего все сплетни города. Он нёс что-то небольшое, деревянное, с потёртыми лакированными боками.

— Запас времени принёс, — проговорил он, ставя предмет рядом с моими часами.

Он посмотрел на неподвижную стрелку. — Зато теперь время снова пойдёт, — хмыкнул он и похлопал принесённый корпус по боку, как старого знакомого.

Пригляделся к тому, что он принёс. Будильник. Старинные ходики в корпусе из тёмного дерева. Циферблат с римскими цифрами. Маятник покачивался лениво, размеренно. Тик-так. Тик-так.

— Бабушкины, — объяснил Матвей и бережно провёл ладонью по маятнику. — Ходили ровно сорок лет. Ни разу не опаздывали. Я подумал... может, пригодятся. Время — оно ведь не в железе, а в привычке.

Я принял ходики. Дерево осталось тёплым от ладоней старика. Вес тяжёлый, основательный. Звук ровный, успокаивающий.

— Спасибо, Матвей, — я прижал корпус к груди, ощущая сквозь дерево мерную дрожь хода.

— За что спасибо? — удивился дед, отступая на полшага к двери.

— За то, что время снова пошло, — я тронул маятник пальцем и слушал, как тот разбирает свой ритм.

Матвей хитро прищурился, поправил шапку и вышел, оставив за собой запах табака и пыли.

Поставил ходики на край стола. Их мерное тиканье слышалось даже сквозь стук посуды; по стрелкам снова можно было засекаать время.

Началась работа. Настоящая, грязная, потная подготовка к бою.

Мы разбирали продукты. Ночные вклады теперь стояли по местам. Из рыбы — минтай, отобранный для горячего; у Витьки рядом лежала книга с источником каждой партии. Остались субпродукты, курица для «Партизанской котлеты», овощи и мука.

— Котлету снимаем со смотра, — объявил я, перекладывая рыбу на свободный край стола. — Курица пойдёт на районную раздачу. После банкета нужен не ещё один мясной круг, а рыба в тесте.

— Кулебяка? — Ефим Степанович потрогал край миски с тестом, разминая пальцами прилипший кусочек.

— С минтаем, — прошёлся я ладонью над миской с тестом, показывая, как лягут слои. — Закроем начинку слоями, чтобы сок остался внутри. Суп оставим: ночную партию доведём — добавим капусты и кореньев, дадим ей увариться. Рассол в ней уже стоит как надо.

Девушка зачеркнула одну строку, вписала другую. Парень сразу отодвинул курицу к нашему запасу: ничего из добытого не пропадало.

Старик разделявал рыбу. Ладони двигались медленно, но с невероятной точностью. Нож «Заря-1972» скользил между костями, не повреждая мясо. Он работал сосредоточенно, лицо каменное.

Сервировка и посуда достались девушке: она вытирала тарелки до блеска, проверяя, нет ли сколов. Движения у неё выходили плавные, экономные. Никакой лишней суеты.

Витька носился между плитой и холодильником, таская кастрюли. Он был мотором этой кухни, быстрым и неутомимым.

Я в уме прикидывал, как уложить готовку и проход к столу с горячим в один темп.

Первая проблема возникла через полчаса. Тайминг рассыпался.

— Соус отстаёт, — крикнул Лодкин со своего стула, не сбавляя темпа венчиком в правой руке. — Я не успеваю довести эмульсию к моменту выхода рыбы из печи!

— Поднос идёт слишком быстро! — Зоя перехватила его ниже и притормозила у двери кухни. — Я не успеваю поставить его ровно в тот момент, когда ты польёшь!

Мы пытались синхронизировать два процесса: приготовление сложного соуса (работа Лодкина) и доставку блюда (работа Зои). Пока Лодкин мешал соус, он отвлекался от плиты. Пока Зоя шла к выходу с горячим блюдом, она теряла время на дорогу. Разрыв составлял десять секунд. Десять секунд, которые убивали температуру блюда. Совместить пока не получалось.

Остановил всех.

— Стоп. Правило одного подноса. — Я сдвинул тарелки к самой кромке и расчистил линию, убрав лишние салфетки.

Они посмотрели на меня.

— Что это значит? — переспросил Витька и нетерпеливо переступил с ноги на ногу.

— Соус льётся не на тарелку в зоне выдачи. Он льётся прямо при подаче, на одной короткой остановке перед выходом, — помедлил я, обозначив эту остановку, и подвёл Зою к кромке, показывая, где держать.

Объяснил новую схему. Ефим Степанович сидит за рабочим столом с кувшином тёплого соуса. Минеева подводит поднос вплотную к кромке; дальний край я придерживаю у выхода. На короткой остановке старик поливает пробную порцию. Она подхватывает готовое и сразу идёт в зал. Не льём на ходу, не тащим его вслед за ней: убираем лишнюю пересадку горячего.

Это требовало идеального взаимодействия двух тел. Ефим Степанович опирал локоть на столешницу: так мелкая дрожь не уводила носик кувшина. Минеева выверяла остановку у одной отметки. Мне оставалось освободить ей путь, не зацепившись перевязанным пальцем за ручку.

— Это опасно, — Ефим Степанович провёл здоровой рукой над пробной порцией, изображая струю. — Можно облить скатерть.

— Можно попасть в точку, — возразил я, ставя пустую тарелку на отмеченное место остановки. — Но только если мы станем одним целым. Ты несёшь. Ефим Степанович, ты поливаешь. Работаем в одном ритме. Сначала опора, потом соус, потом выход. Не наоборот.

Мы начали репетировать.

Сначала неудачно. Эмульсия капнула на стол. Старик выругался сквозь зубы. Зоя стояла к нам спиной, и мы не видели её лица; но плечи у неё дрогнули, и она чуть повела затылком.

— Ещё попытка. — Я поправил пробную порцию на тарелке и отступил.

Вторая. Блюдо выскользнуло из-под кувшина.

— Медленнее входите в зону, — подсказал я и придержал кромку. — Почувствуйте его вес вместе.

Третья. Четвёртая. Пятая.

На шестом подходе Зоя и Ефим Степанович нашли общий ритм. В нужной точке всё остановилось; старик наклонил кувшин. Тонкая ровная струйка легла на филе пробной порции, не расплескавшись. Выждав последнюю каплю, она двинулась дальше. Красиво. Как танец.

— Есть, — выдохнул я и отпустил посуду.

Мастер выдохнул. Зоя улыбнулась уголками губ.

Но тут возникла другая проблема. Моя ученица застыла.

Мы отрабатывали выход в «зал» — условно обозначенный конец подсобки. Она вышла с подносом, сделала два шага и остановилась. Тот оставался ровным, но дальше она не двигалась.

— Зоя? — позвал я, отступая на шаг от плиты, чтобы дать ей дорогу, и вытирая ладони о фартук.

Она обернулась, широко раскрыв глаза.

— Поднос я донесу, — прошептала она, не отрывая пальцев от краёв и глядя на меня поверх него. — Раньше я его только носила, и всё. А теперь надо объявить блюдо. Вслух. И они посмотрят на меня — Тетерин, Крайнов, все сразу. Профи. Будут слушать, как я это произношу.

Подошёл к ней.

— Посмотри на меня, — произнёс я тихо и шагнул в её поле зрения.

Она подняла глаза.

— Ночью ты удержала вес. Сейчас труднее заговорить, — я встал так, чтобы заслонить ей обзор, и кивнул на дальний конец нашего закутка. — Начни с названия. Три слова. Смотри на того, кому ставишь первую тарелку. Не на весь зал.

— А если он засмеётся? — она переступила с ноги на ногу, не выпуская посуду и продолжая смотреть мне в лицо.

— Пусть сначала попробует, — я кивнул. — Ты назовёшь то, что мы сделали. Ни извинений, ни «у нас только минтай». Повернись к плите с подносом, — я указал в сторону плиты, — и скажи мне, как гостю. Я уже здесь, а он будет там.

Девушка долго смотрела на меня. Потом кивнула, развернулась к нашей кухне, дошла до исходной позиции и вновь повернулась ко мне, не выпуская поднос. — Кулебяка с минтаем. Соус Лодкина, — произнесла она, глядя мне в глаза и держа посуду, как держала ночью.

— Вот теперь я хочу попробовать, — оживился Витька, поднимая ложку.

— Ты и так всё время хочешь, — ответила она, не оборачиваясь. Посуда не качнулась.

Плечи у неё опустились, дыхание выровнялось.

— Попробуем ещё раз, — повторила она, делая шаг к началу пути и поправляя хват на краях.

Она прошла весь путь до конца подсобки. Держала ровно, глядя перед собой. У стола остановилась и подняла голову, готовая объявить название; прежней торопливости в её движениях уже не было.

Когда мы закончили репетицию, часы на стене показывали без пяти двенадцать. До нашего выхода оставался час.

Усталость навалилась тяжело, свинцово. Мы не ели с утра. Адреналин держал, но тело требовало топлива.

— Перекур, — отодвинул я миску с тестом, освобождая место на середине. — Стол благодарности.

Этот ритуал мы установили ещё в ночь подготовки. Теперь особенно хотелось усадить всех за стол: досыта поесть, дать Лодкину передохнуть, а Зое — наконец поесть самой после всех проб. Без спешки.

Поставил на столешницу четыре тарелки. В центре — большая миска с остатками тушёного мяса, которое мы использовали для проверки вкуса. Картофель, нарезанный крупными кусками, политый жирным, ароматным бульоном. Хлеб. Чёрный, плотный, с корочкой.

Мы сели. Вчетвером. Плюс один пустой стул — место Матвея, ушедшего по своим делам; рядом тикали его ходики.

Лодкин смотрел на свою тарелку угрюмо. Он не любил «сюсюкать».

— Не сюсюкайте со стариком, — буркнул он, беря ложку. — Я ем, потому что надо. Не потому что хочется.

Ел медленно, аккуратно: каждый кусок мяса жевал долго, словно пробуя на прочность, картофель макал в бульон.

Лодкин прикрыл веки. Ложку он держал перед собой, медленно дожёвывая мясо. Я ждал ворчания, но старый мастер молчал.

В первой жизни я видел, как шефы так пробовали блюдо: на несколько секунд замирали, сосредоточившись на вкусе. Наставник отгородился от нас — дать бы ему спокойно доесть.

Подвинул ближе к нему миску с хлебом, стараясь не стукнуть ею о столешницу.

Тут он открыл глаза, посмотрел на хлеб и задержал взгляд на мне. Прежней настороженности, с которой до этого принимал любую заботу, уже не было.

Он отломил кусок хлеба, прижал его к дну тарелки и собрал густой луковый сок. — А говорил, что ест по обязанности, — Витька наклонился ко мне, прикрыл рот и хихикнул.

Лодкин положил хлеб в рот. — У тебя обязанность стынет, — сказал он и стукнул ложкой по краю тарелки Витьки.

Зоя спрятала улыбку за чашкой. Я подвинул котёл ближе: пока тот ворчал, Витька успел подставить тарелку под добавку.

— Шеф. — Лодкин отложил ложку, вытер рот тыльной стороной ладони.

Парень хрумкал картошку так громко, что это раздражало. Но в этом звуке была жизнь, юность, бесшабашность.

Девушка ела красиво. Мало. Отщипывала маленькие кусочки. Но её пальцы не дрожали. Она держалась спокойно.

Вдруг дверь подсобки приоткрылась. Роза Пташникова, испуганная дежурная канцелярии, просунула голову.

— Извините... — она просунулась до пояса, придержала дверь ладонью и замерла на пороге, не решаясь шагнуть внутрь.

Мы все замерли с ложками на весу.

— Мне сказали, что у вас тут... совет... — она вошла и поставила на край стола стеклянный графин, наполненный чистой водой, рядом с ним положила две сложенные вчетверо белые салфетки. — От канцелярии.

— Чтобы вам... удобно было пить, — Роза сжала платок в руках и отступила на шаг, показывая на графин с водой. — И вытирать руки. Если... если будете мыть посуду после...

Роза смотрела на нас снизу вверх, ожидая реакции.

Поднял одну салфетку и провёл по ней пальцем. Ткань — грубая, но чистая.

— Спасибо, Роза Ивановна. — Я поднял графин, переставил его ближе к центру и положил салфетки рядом с тарелками. — Очень кстати.

Она облегчённо вздохнула. Её плечи опустились. Теперь она смотрела на нас свободнее, уже не сжимая платок так, что белели пальцы.

— Да... ладно, — пробормотала она и скрылась за дверью.

Мы продолжили обед. Но атмосфера изменилась. Нас было четверо, а пятый стул — Матвеев — стоял пустой. Обед шёл своим чередом: стучали ложки, передавали хлеб, кто-то снова тянулся к котлу за добавкой.

Лодкин доел последний кусок мяса. До капли вымакал хлебом бульон.

— Готовы? — спросил я, ощупывая нож-восьмёрку в кармане фартука.

Все кивнули.

Встав, поправил белый колпак и проверил, хорошо ли сидит фартук. Нож-восьмёрка лежал в кармане. «Зарю» вернул мастер после разделки рыбы — для нашей последней подачи. Холодный металл успокаивал.

— Помним правило. — Я поднял палец, обвёл им стол и загнул его. — Мы не спорим с сытостью. Мы создаём голод. Мы не просим внимания. Мы забираем его ароматом. И главное... — я посмотрел на Зою и Лодкина, — ...вы работаете как единый организм. Ни слова лишнего. Ни движения мимо.

Мы вышли из подсобки в коридор служебной зоны. Гул зала был слышен даже здесь. Низкий, басовитый шум сотен голосов, звон посуды, топот ног.

Впереди нас ждали двойные двери конкурсного павильона.

Положил руку на холодную ручку.

За моей спиной раздался звук шагов. Зоя подошла. Она стояла так близко, что через ткань формы чувствовалось тепло.

— Марк Сергеевич. — Она подняла руку, коснулась моего рукава и на мгновение задержала пальцы на ткани.

Глава 3

Я обернулся на пороге, рука замерла на дверной ручке.

Она не отступила ни на шаг. Имя-отчество я слышал от неё и раньше — по-рабочему, при всех. Теперь она произнесла его негромко, только для меня — непривычно мягко. Мне не хотелось торопить эту секунду: впереди — долгое шумное выступление, а пока мы оба молчали.

— Поднос ваш, — добавила она, поправив хват на пустом подносе и подойдя вплотную. — Зал наш.

— Точно, — коротко улыбнулся я и толкнул дверь.

Нас встретил гул и яркий свет ламп — я даже прищурился. Цветастые скатерти, множество лиц. На возвышении, за длинным столом, сидела комиссия. Пасека колдовал над первым блюдом: спина напряжена, а белый китель натянут на широких плечах.

Краем глаза я заметил движение у служебного лифта: разгрузчик «Зари» вкатывал вторую партию ящиков. Даже отсюда было видно, что штабель стоит криво, ящики елозят и держатся друг за друга как попало.

Пасека обернулся от своего места, и наши взгляды встретились. Он не улыбнулся — только легко, почти незаметно кивнул, как кивают равному.

Я выдержал паузу и шагнул в свет.

Команда вошла за мной. Лодкин шёл слева и направился к своему рабочему стулу, у которого Витька потом поставит кувшин соуса. Зоя держалась справа с пустым подносом, готовым принять еду. Позади всех ученик нёс корзину с дополнительными ингредиентами.

Мы заняли свои плиты и проверили подносы, горячее оставили на малом огне. Затем отошли к занавесу и замерли: пока «Заря» не завершит подачу, выйти нельзя.

Зал смотрел на нас. Некоторые узнавали. По рядам полз шёпот: «Лагутин... тот самый... из четвёртой...» Чьи-то головы тянулись из-за спин, соседи переглядывались через столы.

В голове ещё держался ритм бабушкиных ходиков, оставшихся в подсобке.

Воздух в конкурсном зале ДК пах не едой. Пах лаком и пылью от занавесей — густо, так, что дышалось медленно. За этим занавесом, рядом с нашей плитой, я вжался в холодную стену и чувствовал, как холод идёт сквозь рубаху.

— Он сейчас порвёт нас на лоскуты, — прошептал Витька, и его пальцы нервно теребили пуговицу фартука, крутя её туда-сюда. На лице у мальчишки лежала серая плёнка бледности.

— Замолчи, — оборвал я его тихо, но повернул голову так, чтобы слышали все трое. Лодкин сидел за рабочим столом с котлом с «боевым» супом — густым, мутным варевом из субпродуктов и кореньев, которое мы варили три часа на слабом огне. Клава Никифоровна проверяла дубликат заявки в портфеле, её ботинки тихонько цокали по линолеуму. Зоя стояла со мной, держась за край моего рукава. Её ладонь была влажной.

Из-за бархатного занавеса донёсся звук. Тихий звон стекла, затем гул голосов, нарастающий до рёва.

«Заря» открылась.

Викентий Николаевич Пасека, шеф ресторана «Заря», вышел к столу жюри не как повар, а как император. Белый колпак сидел на нём, как корона. Руки были сложены за спиной, спина прямая, подбородок вздёрнут. Два помощника выкатывали следом тележку с блюдами. Первой подали консоме — прозрачное, золотистое, с кружочками моркови, идеально ровными на срезе.

На секунду выглянул из-за занавеса. Крайнов, заведующий трестом, поднёс ложку ко рту и замер, прикрыл веки. Аплодисменты грянули раньше, чем он успел проглотить. По соседству председатель комиссии, мужчина в очках со сверки журналов, ещё пробовал бульон.

— Слышите? — Клава прижала к груди папку с заявкой и класнула зубами. — Это о-ва-ция.

— Это ловушка, — я перехватил поудобнее занавес и ответил, не оборачиваясь. — Они хотят, чтобы мы вышли после этого. Чтобы наш суп показался им помоями.

Пасека начал подачу — с такой помпой, что нам впору капитулировать. Каждая тарелка выезжала с торжественностью, достойной кремлёвских приёмов. Филе из осетрины под сливочным соусом. Ростбиф с кровью, нарезанный тонкими ломтиками, которые просвечивали на свету. Яблоки в тесте, испечённые в дровяной печи.

Масло, карамель и дух дорогого мяса пробивались сквозь ткань занавеса, ударяя в ноздри. Мой желудок скручивало от голода и зависти — не личной, а профессиональной. Мы видели, как они работают: соус на осетрине ложился ровным кругом, не добегая до кромки фаянса; ломтики ростбифа сходились веером, один к одному; на белом поле не оставалось ни капли, ни мазка. Чужая работа стояла выше всякой критики, и зависть от такой чистоты делалась почти физической.

Лодкин сидел на своём табурете и, держа деревянную ложку в правой руке, пробовал суп из стоящей перед ним чашки. Лицо старика было каменным. — Марк Сергеевич, — проговорил он хрипло, отставляя ложку. — Кислоты мало. Если они подадут это сейчас, их консоме убьёт нашу кислинку.

— Ждём, — я поднял руку, останавливая его.

Но ждать нам не дали.

Через двадцать минут после начала банкета краем глаза я заметил движение в зале. Ипполит Сергеевич Крайнов, заведующий трестом столовых, поднялся с места. Мимо выхода он прошёл к секретариату комиссии. Секретарь, маленький юркий человечек в очках, склонился над ним. Крайнов что-то шептал ему, тыча пальцем в часы на стене. Секретарь кивнул, достал блокнот, сделал пометку.

Я понял.

Нам резали время.

— Часы запущены? — я на секунду оторвался от плиты и повернулся к Зое.

— Да, Марк Сергеевич, — Зоя вскинула голову к часам над дверью зала и перехватила поднос поудобнее. — По регламенту у вас пятнадцать минут на настройку линии, затем сорок минут обслуживания, норма раздачи — сорок пять секунд. Но из пятнадцати на подготовку вам оставили пять.

Крайнов улыбнулся своей фирменной улыбкой — вежливой, пустой. Он повернулся к нам, за кулисы, и показал большой палец вверх. Губы его шевельнулись: «Удачи».

Мы потеряли десять из тех пятнадцати, что дали на подготовку линии. Остаётся пять — а то и меньше.

— Витька! — позвал я и, откинув занавес, кивком указал ему на заднюю дверь, уступая проход. — Проверь заднюю дверь. Там ящики с грузом «Зари». Посмотри штампы. Быстро.

Он исчез в тених кладовой.

К четвёртой перемене публика Пасеки заметно пресытилась. Аплодисменты звучали всё реже, в них чувствовалась усталость. Гул разговоров рос, заглушая звон посуды. Гости уже наелись и едой, и самим зрелищем — интерес к происходящему на эстраде понемногу угасал. Первое представление такого размаха оборачивалось привычной суетой пира: тарелки, приборы, приглушённые голоса. Только отдельные зрители ещё хлопали из вежливости, остальные всё чаще поворачивались друг к другу.

Секретарь подошёл к нашему столику регистрации. — Лагутин, — произнёс он сухо и повёл пальцем по строчке, не поднимая глаз от бумаги. — Ваша заявка принята. Но комиссия обращает внимание на несоответствие протокола. У вас указано «обед трудового дня». В меню

значится блюдо из минтая и корнеплодов. Это... техническая ошибка? Вы уверены, что не хотите снять заявку? — он поднял голову и сложил руки на блокноте.

Это была попытка сломать нас на ровном месте. Дискредитировать до выхода.

Взглянул на его грязные ногти, на очки, съехавшие на нос. — Я уверен. — Я разжал кулак и опустил ладонь на стол перед секретарём. — И я требую протокольного времени по уставу-1972. Статья четырнадцатая: участник имеет право на полную регламентированную паузу для настройки оборудования. Вы отнимаете её незаконно.

Он замялся, перекладывая заявку с места на место. — Устав... то есть... он ведь устарел, — забормотал он и облизнул губы.

— Регламент решают дегустаторы, — вмешалась Клава и вышла из-за стола, прижимая к груди папку с копиями заявок бригад дегустаторов. — Если вы хотите изменить время участнику, вы должны поставить вопрос на голосование председателей бригад. Прямо сейчас. При всём зале.

Мы ждали ответа. Он переводил взгляд с меня на Клаву, но она папку не опускала. Он поблел. Крайнов перестал улыбаться.

— Хорошо, — буркнул секретарь, делая пометку на ходу. — Возвращаем подготовительную паузу. Но если вы опоздаете хоть на секунду...

Он ушёл. Нам вернули отнятые десять, все пятнадцать подготовительной паузы снова наши. Но легче не стало: впереди оставалась сорокаминутная подача.

Витька вернулся. От ярости он весь перекосялся. — Штампы, — прошипел он мне в ухо, ссутулившись и косясь по сторонам. — На ящиках с «Зарей». Штамп базы комбината №4. Это не их поставка. Похоже на ящики с нашего изъятия. Я пока вижу только складской штамп. Если номера сойдутся — им отдали наше сырьё.

Сам штамп на чужом ящике не доказывал подмены — придётся сверить номера. Но наводка полезная. Банкет соперника безупречен, а документы к продуктам я проверить не успел и собирался осмотреть ящики.

— Молчать, — приказал я, перехватив его запястье и заставив поднять на себя глаза. — До времени. Никому ни слова. Даже взглядом не выдавать.

Он кивнул, сжимая кулаки.

Пасека закончил. Овация гремела так, что дрожали стёкла в рамах. Пасеке аплодировали стоя, и он поклонился: его колпак сверкнул под люстрами. Он прошёл мимо нашего закулисья, не удостоив нас взглядом. Наступала наша очередь — выходить следом за этим величием.

Дал сигнал Лодкину. Дождавшись кивка старика, открыл крышку большого котла с «боевым» супом. Пар ударил в лицо. Горячий, плотный, кислый. Запах квашеной капусты, свежей зелени и уваренного рассола. От этого запаха вспомнилась наша кухня: мокрые фартуки, жар плиты. Ночью, когда варилась эта партия «Сердца города», в котле сначала стоял прозрачный золотистый бульон с сердечками, кубиками моркови и рассолом. До утра эта партия осталась прозрачной. Загущать её взялись уже днём: сперва, до начала конкурса, Лодкин с ребятами перебрали квашеную капусту, нарезали и размягчили корни, подготовили всё у котла, а когда за стеной пошли предыдущие участники и наш выход стал приближаться, опустили капусту с корнями в ту же ночную партию — и на слабом огне бульон уварился, потемнел и дошёл до нынешней плотности.

— Пошли, — сказал я команде и двинулся к занавесу.

Мы выдвинули столы из-под края занавеса к линии раздачи, установленной прямо напротив судей. Все накрыты простой белой тканью. На первом — подносы с соленьями и ферментированными закусками: Витька вынес их за сорок секунд. На втором — котёл с супом. На третьем — пустые доски для основной подачи.

Посетители поглядывали в нашу сторону сытые, сонные. Некоторые потянулись к дверям.

Вместо речи зачерпнул большой деревянной ложкой густого кислого супа прямо из нашего котла и щедро плеснул его на раскалённый металлический лист, который Витька заранее нагрел на нашей плите, а потом установил между столами и публикой.

Ш-ш-ш!

Горячий металл зашипел под плеском, и над листом пошёл тёплый густой туман с расольной кислинкой. Первые ряды потянули носами. У выхода остановились те, кто уже собирался уходить, и замерли.

— Что это? — крикнула женщина из второго ряда и привстала со своего места.

— Побудка, — ответил я громко, глядя прямо на Пасеку, который садился в первом ряду перед столом жюри. — После сладкого и жирного нужно освежить рот. Чтобы снова почувствовать еду.

Зоя сначала протянула гостям холодные пробники — ломтик огурца, немного квашеной капусты. Всё съели стоя, не отходя от котла, и тут же потянулись к ложкам. Второй переменной пошло горячее. Я зачерпнул поглубже и наполнил доверху глубокую миску: густо, с мясом и овощами. Сверху положил кружок лимона и веточку укропа. Первую миску протянул ближайшему дегустатору из бригады номер один.

Тот принял её осторожно и покосился на меня с явным сомнением, зачерпнул ложкой. Бульон у меня мутный, с кусочками мяса и овощей.

Он выпил.

Плечи дегустатора опустились. Выдох вышел долгим, с облегчением. Кислота прорезала жир чужого филе, огуречная соль вернула языку вкус — ложка пошла за второй порцией раньше, чем он сглотнул до конца.

— Ещё, — попросил дегустатор, ставя миску обратно и придерживая её ладонью, словно боялся, что отберут.

Я видел, как к котлу тянутся новые охотники: двое поднялись не сговариваясь, следом третий. Гости двигались в мою сторону без приглашений, оживившись.

Пасека смотрел на нас поверх очков. Ни слова, ни движения — только пальцы на скатерти лежали ровно, как приборы перед раздачей.

Перевёл взгляд на Крайнова. Тот стоял у стены, сжимая бокал шампанского. Улыбка исчезла. Он смотрел, как очередь к нам растёт и как гости отходят от его «Зари». А «Заря» остывала на тарелках.

Оставался главный номер — кулебяка.

Витька принёс доску. На ней лежали кулебячные заготовки: пласт раскатан, начинка уложена слоями — минтай, картошка, лук, морковь. Но пахло так, что перехватывало горло.

Достал нож «Заря-1972». Лезвие блеснуло. — Следующее блюдо, — объявил я, наклоняясь над противнем и проверяя край пласта. — Обед трудового дня.

Публика подалась вперёд, ближе к противню, и голоса стихли сами собой.

Воздух стоял густой: в нём смешались духи «Красная Москва», табачный дым с балкона и приторно-жирный шлейф «Зари». Гости уже не ели — откидывались на спинки, дожёвывали лениво; на всех проступала усталость после банкета. Я ощутил дрожь и сперва принял её за свою — но дрожал не я. Пол вибрировал под тяжёлыми шагами Витьки, который тащил ящик со льдом.

— 40-минутная подача, Марк Сергеевич, — Лодкин прохрипел мне в ухо, поправляя колпак. — Крайнов усмехнулся, когда объявили регламент. Он думает, что мы будем паниковать.

— Пусть думает, — бросил я, кладя ладонь возле ножа «Заря-1972», лежавшего у разделочной доски. — Его мысли нам ни к чему. Зоя, доска близко?

Она молча указала подбородком на дальний угол нашей линии. Там лежали три грубых дубовых плашки, пахнувшие смолой и прошлым годом. На такие можно ставить горячее и тяжёлое; дуб выдержит там, где банкетный фарфор треснет.

— Холодное пополнить, — распорядился я, толкая к Витьке порожний поднос. — Живо!

Мальчишка, чьи руки всегда были красными от холода, вскрыл ящик. Оттуда повалил ледяной влажный туман. На поднос легли банки: огурцы в укропе, помидоры в собственном соку, квашеная капуста с клюквой. Дешёвые консервы, которые можно купить в любом гастрономе за копейки. Но я знал, что внутри этих банок спрятано то, чего не было в дорогих деликатесах «Зари»: кислотность, ферментация, жизнь.

Взяв первую банку, поддел крышку ножом. Щелчок металла раздался четче, чем аплодисменты предыдущему участнику. Запах рассола ударил в нос — резкий, солёный, живой. Он пробил туман жирных соусов и духов. Кто-то в первом ряду непроизвольно сглотнул.

— Оставьте место для кулебяки. — Я раздал с подноса холодные пробники и тут же освободил его под следующую подачу.

Я обтер ладони и шагнул к заготовке: кулебяка лежала уже собранная, с ровным тугим защипом, в печь её ещё не ставили.

Слово «минтай» вызывало у комиссаров гримасу отвращения: рыба для студентов, для столовых, для нищих. Мясо у этой рыбы плотное, но сухое при неправильной обработке — вся ставка была на точность: сохранить ей сок, а тесту дать хрустящую корку. Пусть соперники усмеются над дешёвкой: я знал её цену, и мои кулебяки должны были доказать это лучше любых слов.

Витька подхватил противень; я помог задвинуть кулебяки в печь — слои начинки с рыбным филе принялись прогреваться. Она гудела, как старый трактор. Термометр прыгал туда-сюда. Верхний жар перегревал корку, внутренний холод оставлял середину сырой. Капризная, злая техника.

— Горит, — сказал Лодкин, нюхая воздух. — Края чернеют.

На противне тесто поднималось неровно, пузырились бока, а центр оставался плоским, как блин. Провал. Прямо сейчас, на глазах у всего района, моя кулебяка станет углем.

Глава 4

— Верх закрываем! — рявкнул я, хватая сухое полотенце.

Витька вздрогнул. Зоя уже разворачивала полотенце, чтобы подать мне сухой край.

— Что именно вы собираетесь закрыть? — чиновник раскрыл блокнот, записал что-то.
— Камера исправна. Другие участники жалоб не подавали.

— Корка уже взялась, — проговорил я, стоя у закрытой дверцы и не касаясь горячего.
— Начинка ещё не дошла. — И я махнул в сторону Витьки. — Порожний противень. Зоя, держи дверь.

Отступил, пропуская её к ручке. Она открыла дверцу, отвернувшись от жара. Сухим полотенцем я взял противень с кулебяками и переставил на уровень ниже. Над ним Витька задвинул пустой лист — не вплотную, оставив воздуху проход. Верхний жар теперь бил в металл, а не в выпечку.

— Посторонние предметы в камере запрещены, — начал чиновник, постукивая ручкой по протоколу и поправляя воротник.

— Ваш противень. Из вашей печи, — повторил я и указал на пустой лист над пирогами.
— Запишите, если нужно.

Края двух дальних кулебяк уже темнели. Их развернул к дверце; светлые бока — к задней стенке. Убавил нагрев и закрыл печь. Приготовление не остановилось: в щели шипело масло, пахло луком. Теперь надо было дать середине дойти, не сжечь оболочку и не потерять пар в бесконечных проверках.

— По цвету не снимай, — предупредил Лодкин, покачивая головой.

— Знаю. Проверим начинку, — ответил я и отступил на шаг, глядя, как пироги доходят в тепле.

Женщина из жюри наклонилась, рассматривая пустой лист над пирогами.

— И это всё ваше оборудование? — спросила она, выпрямляясь и сцепив руки перед собой.

— На сегодня — всё, — я развёл ладонями в сторону печи и улыбнулся уголком рта. — Остальное в голове.

Зоя убрала руку с дверцы и быстро потрясла пальцами: полотенце нагрелось. Я протянул ей второе, сухое. Она поймала его на лету, не прекращая расставлять тарелки.

Половина нашего срока ушла. Пот стекал по спине, несмотря на сквозняк у служебной двери.

И тут пришел инспектор снабжения. Мужчина в сером костюме, с блокнотом, похожим на кирпич. Он остановился у нашего стола, игнорируя очередь дегустаторов, которая начала формироваться сама собой, привлеченная запахом печеного лука и рыбы.

— Карта блюда, — потребовал он сухо, постучав пальцем по краю стола.

— У Клавды в папке, — сказал я, не отрывая рук от нарезки зелени. Петрушка, укроп, немного шавеля. Яркие пятна на фоне серого минтая.

— До дегустации, — настаивал он, выступая ближе и повышая голос, специально для присутствующих. — Такая рыба не заявлена банкетным сырьём. Согласно инструкции №...

— Сырьё, цена, вкус, — перебил я, отложив нож и повернувшись к нему лицом.

— Что? — инспектор моргнул и шагнул назад.

— Ваша карта требует графы «себестоимость», — пояснил я и протянул листок. — Так вот, держите мою выкладку. Всего в трёх строках. Технологическая карта подана с заявкой. А для гостей — короткая выкладка расходов на отдельном листе.

Инспектор взял его, прочитал и побледнел. На листке было написано: «Минтай свежемороженный – 0 руб. 85 коп. (получен за работу на складе)» «Капуста квашеная – 0 руб. 12 коп.» «Вкус – бесплатно для тех, кто умеет слушать язык еды.»

Гул поднялся нешуточный: расходы считали вслух, наперебой. — Ну-ка, ну-ка, сравните, во что им встала их подача с крабовыми палочками и креветками! — Зина, наша прачка-сплетница, толкнула соседку локтем и хихикнула со вкусом.

Инспектор держал мою выкладку расходов. Банкет «Зари» стоил месячную зарплату бригадира. Мой пирог стоил цену пачки макарон. Пахло печёным луком и рыбой.

Печь звякнула таймером. Я открыл дверцу.

Изнутри дохнуло мягким жаром, и румяная корка пирога будто задышала. Красота, каких мало. Начинки сквозь корку не видно, зато я сам всё укладывал: вниз — корнеплоды, пропитавшиеся рыбьим жиром; выше — филе минтая, без прямого жара, доходит в собственном соку и овощном бульоне, как задумано.

Единственное — у третьей партии, той, что до перестановки стояла у задней стенки, край подгорел: тянется тонкая чёрная полоса.

Поставил перед Лодкиным доску с кулебякой. Он правой рукой взял нож, срезал чёрную полоску с края, который я придерживал полотенцем. Бросил её в отходы. Затем снял тонкую поджаренную крошку рядом — ту, что ещё пахла печёным хлебом, а не гарью.

— Чёрное не спасают, — буркнул он, положив нож на доску. — Не путай цвет со вкусом.

В сотейнике уже уваривался рассол. По его просьбе я плеснул рассол в чашку с крошкой, дал ей размокнуть и протёр через сито. На слабом огне эта хлебная основа загустела; масло вмешивал понемногу, пробуя после каждой ложки. Я подал ему кусочек картофеля для пробы. Кислота осталась яркой, но теперь держалась на языке вместе с печёным вкусом. Горечи не было.

— Вот теперь можно людям, — одобрил Лодкин и отставил сотейник.

Зоя привлекла гостей к раздаче, развернув её встречным потоком. Один конец у нас выдавал готовые порции, второй принимал пустую посуду. Посетители двигались вдоль стола, выбирая сами.

— Берите, не стесняйтесь, — говорила она тихо, жестом направляя движение. — Здесь только правда.

Я взял с доски «Зарю-1972» и перехватил её удобнее. Лезвие блеснуло под лампами.

— Режем, — приказал я и осторожно, как на операции, вскрыл верхнюю часть кулебяки, открывая три слоя перед комиссией. Пар вырвался наружу, неся с собой аромат минтая, сладкого лука и терпкой кислоты рассола.

Пожилой технолог с седеющими висками наклонился над блюдом.

В этот момент я увидел Пасеку. Мастер «Зари» стоял спиной к нам, в центре зала, окруженный своей свитой. Но его плечи напряглись. Парень, проходя мимо с ведром льда, «случайно» задел стул официанта, который загораживал вид на раздачу Пасеке. Стул скрипнул, сместился. Пасека обернулся через плечо на скрип — и теперь видел наш стол. Видел, как люди тянутся к дешевому пирожку, оставляя его безупречный консоме остывать.

— Пробуйте. — Я сдержал улыбку, поставил первую горячую порцию перед технологом комиссии и чуть подвинул тарелку к нему. — Пока горячее.

Он подался вперёд и втянул носом пар. Плечи опустились, сглотнул и покосился на меня, потом на тарелку. Я отступил к разделочной доске.

Матвей, наш районный почтальон, протиснулся сквозь толпу дегустаторов. В руках у него была тетрадь Зины, в которой мы писали жалобы на качество продуктов и мечты о новой кухне.

— Пишите, господа хорошие! — крикнул почтальон Матвей, раскрывая книгу и обводя зал рукой. — Отзывы пишите! Запечатлеем!

Люди начали писать. Сначала один, потом двое, потом десяток. Ручки скребли по бумаге. Приглядывался к строкам: отзывы заполняли страницу один за другим. Попробуй потом скажи, что наш суп никто не ел, а кулебяку хвалили из жалости.

— Минтай, — технолог прожевал ещё кусок, смахнул крошки с губы и поднял голову. — Это... это совсем другая рыба.

Молча кивнул. Технолог подтвердил всё, чего я добивался, и от его вердикта внутри что-то тепло качнулось. Очередь к «Заре» редела. Люди шли сюда, к нашему столу, на запах, ради которого стоит постоять.

Пасека это заметил. Он повернулся всем корпусом, и лицо у него сделалось ровным, слишком ровным. Он шел через толпу прямо ко мне, не торопясь, но так, что толпа сама расступалась.

Я вытер ладони о фартук, чувствуя, как адреналин начинает отпускать ноги. Настенные часы отсчитали ровно 40 минут с начала подачи — отведённый срок истёк.

Пасека подошёл к нам, сел на свободный стул перед столом жюри и поправил манжеты белоснежного кителя. Говорил тихо, глядя на меня так, будто я принёс ему мусорное ведро вместо подноса; толстый чистый палец указывал на котёл за моей спиной, откуда тянуло кислотовато-острым паром.

— Соус на основе рассола, — произнёс Пасека, обращаясь не ко мне, а к председателю. Крайнов сидел рядом, председатель слушал молча. — Это отходы производства. Снятие балла за нарушение технологии и подачу вторичного сырья как деликатеса. Прошу внести в протокол.

В зале повисла тишина, от которой заложило уши. Лодкин выпрямился на табурете у рабочего стола. Зоя застыла со стопкой тарелок. Даже Витька, обычно болтавший без умолку, прижался к стене и задержал дыхание.

Крайнов в президиуме позволил себе лёгкую усмешку. Я уже видел её на его совещаниях. Усмешку человека, который знает исход матча до того, как свистнул судья.

Про ферментацию, молочнокислые бактерии и европейский «шахтерский соус» дороже стойка я мог бы спорить долго. Только спорить было бесполезно. Здесь, в 1985 году, в районном клубе, где пахло хлоркой и жареным маслом, такие слова звучали как оскорбление.

Шагнул навстречу Пасеке.

— Позвольте показать, — сказал я ровно.

Через зал шёл с подносом. На нём стояла глубокая глиняная миска с кулебякой, разрезанной так, чтобы были видны все три слоя: рыба, картофель, тесто. И рядом — маленькая пиала с тёмным, почти черным соусом. «Рассольный», как его окрестили.

Секретарь недовольно потянулся к своему бланку. Спор возник после окончания сорокаминутной подачи; я нёс оставленную для комиссии контрольную порцию. Пасека был соперником, не судьёй, и его возражение ещё предстояло проверить комиссии. Но я был поваром, а они были голодными зрителями. Я шёл медленно, чувствуя, как сотни глаз следят за каждой складкой моего фартука. Мимо стола, где секретарь комиссии уже тянулся за ручкой, чтобы записать штраф. Мимо Крайнова, который перестал улыбаться.

Подойдя к столу жюри, остановился в полуметре и поставил поднос на крашеную деревянную поверхность. Звук был глухим, как выстрел из подушки.

— Кушайте, товарищ Пасека, — предложил я.

Он поднял на меня глаза. Холодные, серые, оценивающие. В них читалось недоумение. Мастер ожидал оправданий, слезливой просьбы о снисхождении или агрессии. Он получил спокойную услугу. Отказать в еде, предложенной лично, при таком скоплении народа, означало бы устроить скандал. А скандалы портят репутацию сильнее, чем ошибки рецептуры.

Пасека взял ложку. Медленно. Он ополоснул её в стакане воды, хотя вода была питьевой, а не технической. Старая школа. Я следил, как тщательно он стряхивает воду с ложки.

Он набрал немного соуса из пиалы. Поднёс к губам. Зал затаил дыхание. Даже Матвей, который в углу фойе пытался читать вслух отзывы из тетради Зиной, осекся на полуслове.

Ложка коснулась языка.

Пасека не изменился в лице. Ни гримасы удовольствия, ни морщинки отвращения. Он просто остановился. Он смотрел мимо меня. Что он вспомнил — первые дни службы, бабушкины засолки? Я мог только гадать, пока он держал ложку у губ.

Прошло три секунды. Для меня это была вечность. Я слышал, как тикают часы на стене над дверью. Тик. Так. Тик. Так.

Затем Пасека положил ложку обратно. Без стука. Выпрямился. Посмотрел на председателя комиссии.

— Технология верна, — произнес он тихо. — Кислотность сбалансирована крахмалом картофеля. Рассол даёт кислоту, протёртая хлебная крошка — плотность. Масло связывает их, а печёная корка остаётся во вкусе. Это не отходы. Это база.

Он снял белый колпак. Голова мастера была лысой и розовой, как яйцо после варки. Пасека бросил колпак на стол перед собой. Звук получился мягким, шелестящим.

— Снимаю своё возражение, Марк Сергеевич. Прошу записать это при тех же людях, при которых я назвал ваш соус отходами. Балл ставит комиссия. А за свои слова отвечаю я.

В зале кто-то ахнул. Потом зашумел, загудел, как улей, в который ударили палкой. Секретарь комиссии побледнел и начал быстро перебирать бумаги, ища, где исправить запись. Крайнов резко повернулся к секретарю, его лицо исказилось от гнева, который он не мог выплеснуть открыто.

Но я смотрел только на Пасеку. Он уже отвернулся, делая вид, что изучает оставленную для комиссии контрольную порцию. Но плечи его были расслаблены. Он признал мой соус и остался мастером. А слово «отходы» теперь не мог повторить даже секретарь, сидевший рядом.

Кооперативные запасы района лежали в подшефных кладовых, но вкус, который родился из дефицита, теперь был признан официально.

Проверил оставленные для жюри порции. На холодном столе ещё стояли соленья, суп оставался горячим, кулебяки лежали срезами к людям. Три простые подачи выдержали соседство с банкетом. У стола «Зари» официант собирал нетронутые тарелки; у нашего Зоя просила отойти на полшага, чтобы следующие тоже могли достать ложку. Я не стал торжествовать раньше времени.

Перед председателем комиссии ещё лежал протокол, Крайнов следил за секретарём, а у нас люди всё ещё ждали ложки. Конкурсные порции уже стояли отдельно: их подали до истечения сорока минут, и добавлять к ним было нельзя. Дальше мы кормили очередь вне зачёта — пока жюри разбирало возражение Пасеки.

Я стоял у своей линии. Пар от котлов окутывал меня, как облако. Работал привычно, почти не глядя на доску. Нож «Заря-1972» блеснул в свете ламп, рассекая филе минтая на равные кусочки.

— Лодкин! — крикнул я через плечо. — Температуру держи! Не дай свернуться!

Старик молча кивнул. Он держал на столе контрольную пробу соуса для комиссии и следил за водяной баней; тяжёлый котёл оставался на плите, помешивал его я по его команде. Там, внутри, кипела жизнь: лук, морковь, корни сельдерея и рассол, который Пасека только что признал базой.

Зоя двигалась между столами, как танцовщица, ловко ставя чашечки с пробниками перед людьми у барьера. Очередь продвигалась; она успевала к каждому, пока следующий ещё выбирал ложку.

— Попробуйте, — говорила она каждому. — Это бесплатно. Просто попробуйте.

И люди пробовали. Они морщились сначала, ожидая кислоты, но потом их лица смягчались. Кто-то просил добавки. Кто-то начинал спорить с соседом, доказывая, что этот вкус напоминает детство.

У стула Пасеки осталась пиала. На дне — только тонкий след соуса. Зоя подхватила её, и мастер остановил её за край подноса.

— Не мой пока. Ещё покажу технологу.

Она посмотрела на меня. Я кивнул. Пусть проверяет: в этой пиале было то же самое, что мы отдавали всем. Я ничего не менял ради его ложки. Пасека отозвал своё слово при зале; теперь комиссии предстояло отвечать за своё.

Когда я вернулся к своей линии, меня трясло от азарта. Мы выиграли первую битву. Но война ещё не кончена.

Проблемы начались, едва мы перевели дух. Инспектор из облпита, молодой парень с галстуком, завязанным узлом «виндзор», вышел из-за кулис и направился прямо к нашему столу. В руке он держал блокнот.

— Стоп, — сказал он, останавливая Зою, которая ставила перед ним чашку. — У вас в карте указан горячий соус. Сотейник снят с огня. Вы держите его здесь ради публики? Какой сейчас режим?

Зоя поставила чашку обратно на поднос. Зал притих. Пасека отозвал возражение к составу, а этот человек нашёл другую точку: соус остывает, пока мы доказываем его право существовать.

Крайнов в президиуме подался вперёд.

— Проверим, — ответил я. — Не по пару. По температуре самой массы.

— Сам повар свою проверку проводить не может. Это недопустимо. Так кто будет проверять, кроме вас?

Г

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.