СОЛЬ И ПЕРЕЦ · КНИГА 1

ТИХИЙ ОГОНЬ



Надежда Чародейская

Надежда Чародейская

Тихий огонь

«Автор»
2026

Чародейская Н.

Тихий огонь / Н. Чародейская — «Автор», 2026

Андрей Меринов — шеф-повар и владелец ресторанной империи «Меринос». Его называют Королём кухонь. Но у него есть секрет: он умеет читать дела по вкусу — по тарелкам, чашкам и положению продуктов.Когда к нему приходит Ольга Викторовна с просьбой найти пропавшего сына — студента кулинарной школы Алексея, — полиция уже закрыла дело: «взрослый человек, ушёл сам». Андрей пробует соус, который Алексей оставил в холодильнике, и понимает: человек, который бежит, так спокойно не готовит.Уютный городской детектив о том, что у каждого преступления есть вкус — и он не врёт.

© Чародейская Н., 2026
© Автор, 2026

Содержание

Глава 1. Утро 5
Глава 2. Школа 14
Глава 3. Однокурсники 23
Конец ознакомительного фрагмента. 25

Надежда Чародейская
Тихий огонь

Глава 1. Утро

Кухня — самая сочная деталь дела. Решаем на горячем.

Я вставал в четыре утра. Не по будильнику — просто в четыре уже не спал. Привычка, выработанная за двадцать лет: сначала армейская кухня, потом чужие рестораны, потом свои. Тело привыкло просыпаться раньше города. Москва в четыре утра — ещё не Москва, а её заготовка: пустые улицы, гул холодильников и запах хлеба из пекарни напротив. Я жил на Патриарших, в маленькой квартире с видом на двор, и до Тверской шёл пешком, даже зимой. Утром город казался честнее: он ещё не надел маску.

В квартире всё было устроено так, чтобы ничего не требовало от меня лишних решений. Кофе стоял у кофемолки, ключи лежали в керамической чаше у двери, чистый китель висел на спинке стула. На подоконнике рос розмарин, который я поливал по воскресеньям, когда варил суп. Он тянулся к стеклу, а с одного края иногда подсыхал. Я его не выбрасывал. Упрямство — тоже разновидность жизни.

Телефон я оставлял экраном вниз. Не любил начинать день с чужого голоса. Сначала — вода, кофе, тишина. Потом уже сообщения, поставщики, отменённые брони и люди, которым нужен ответ прежде, чем они успели задать вопрос.

В пять я был уже в «Мериносе». Ресторан ещё спал, только камеры гудели. Я прошёл по тёмному залу, коснулся спинок стульев — они хранили тепло вчерашнего вечера, — поправил свечу на столе у окна, где обычно сидели те, кто приходил один и не хотел, чтобы его беспокоили. Потом спустился на кухню. Там пахло холодом и чистотой. Холодильники гудели, как большой улей.

Я открыл камеру с овощами и взял помидор. Этот помидор будто знал, что такое поле. Он был сладким не от сахара, а от солнца; на языке оставалось долгое, честное послевкусие. Я положил его обратно и взял следующий. Этот оказался тепличным — водянистым, без характера. Я отложил его в сторону: поставщику предстояло объясниться. В соседней камере лежала дорада с ясными глазами и красными жабрами. Её не морозили дважды, как иногда делали, пытаясь продать вчерашнее за сегодняшнее. Я судил о свежести по запаху, упругости и тому, как рыба лежала в руке. Люди могли врать. Продукты — нет.

На плите стояла кастрюля со вчерашним соусом. Я попробовал. Соус был хороший, но в нём чувствовалась спешка: соль легла неровно, перец сбился комками, и на языке оставалась тревога. Я знал, кто готовил его в конце смены, когда все уже хотели домой. Я не стал ругаться, только записал в маленький блокнот: «Соус, спешка». Люди смеялись, когда видели этот блокнот. Пусть смеются. Я верил, что у каждого дела есть вкус. А вкус, как мне хотелось думать, не врёт.

— Андрей Петрович, вы опять разговариваете с едой? — Тимур, мой су-шеф, стоял в дверях с чашкой кофе и смотрел на меня так, как смотрят на человека, который только что заговорил с деревом.

— Еда честнее людей, Тимур, — сказал я. — Она не умеет делать вид.

— Зато умеет портиться настроение. Что с помидором?

— Этот помнит поле. Этот — нет. Позвони поставщику, скажи, что мы так не работаем.

Тимур вздохнул — он вздыхал так каждое утро, — и ушёл звонить. Ему было тридцать; он был быстрым, громким и добрым. Он считал меня странным: шеф пробовал всё, даже воду из-под крана, и записывал что-то в маленький блокнот. На самом деле там были не рецепты, а

запахи: «Томат, поле, июль», «Судак, река, вчера», «Соус, спешка». Тимур называл это блажью. Я считал это профессией. Мы оба были правы, поэтому и работали вместе десять лет.

— Кстати, — сказал он, уже уходя, — вчера гость жаловался. Сказал, что в супе не хватает лаврового листа.

— А он был?

— Был. Только мало.

— Тогда гость прав, — сказал я. — Лавровый лист нельзя жалеть. Он как совесть: если его мало, все это чувствуют.

— А поставщик с рыбой? — спросил Тимур. — Он опять будет говорить, что у него всё свежее.

— Пусть говорит, — сказал я. — А мы будем пробовать. Свежесть не нужно доказывать словами. Её нужно чувствовать языком.

Тимур кивнул и ушёл. Он был хорошим су-шефом: быстрым, громким и добрым. Только слушать он умел хуже, чем работать. А в моей профессии слушать — главное: еда говорит, просто не все умеют её слышать.

В семь пришёл Дима, стажёр. Ему было девятнадцать; он резал лук и плакал — тихо, старательно, будто это часть задания.

— Лук не врёт, Дима, — сказал я. — Он просто честный. Плачь, это часть профессии. Когда научишься резать лук без слёз, тогда станешь поваром. А пока — просто хорошим человеком, который режет лук.

Дима кивнул и продолжил резать. Он был хорошим парнем. Таких, как он, на моей кухне бывало много: мальчишки из кулинарных школ приходили на стажировку с блестящими глазами, а уходили — кто с профессией, кто с разбитым сердцем. Я помнил их всех: по рукам, по тому, как они держали нож, по почерку.

— Андрей Петрович, а как вы это делаете? — спросил Дима, вытирая глаза рукавом. — Ну, что вы всё пробуете и всё знаете?

— Закрой глаза, — сказал я. — И слушай.

Он закрыл глаза. Я дал ему ложку бульона.

— Что ты слышишь?

— Суп, — сказал Дима.

— Не суп. Слушай дальше.

— Он... он горячий. И... — Дима задумался. — Он спокойный.

— Вот, — сказал я. — Ты уже умеешь. Бульон, сваренный спокойно, звучит спокойно. Бульон, сваренный в спешке, звучит в спешке. Еда говорит. Просто нужно уметь слушать.

Дима открыл глаза и посмотрел на меня так, как смотрят на человека, которому только что открыли секрет. Может быть, он и правда что-то открыл для себя. В моей профессии секретов нет — есть только мера.

Соль и перец — это не про вкус. Это про меру. Кто не чувствует меру в соли, тот и в жизни не чувствует. Я говорил это каждому стажёру в первый день. Некоторые слушали. Некоторые — нет. Те, кто слушал, возвращались. Те, кто нет, уходили в другие рестораны. И там тоже недосаливали.

Я научился этому не в ресторане. Я научился этому у бабушки. Она жила в маленьком доме за городом, и её кухня пахла яблоками и старым деревом. На окне стояла банка с деревянными ложками, на стене висел календарь, который она не меняла до февраля, если январь проходил тяжело. Кухонные часы спешили на семь минут, но бабушка никогда их не поправляла: говорила, что пусть хоть что-нибудь в доме торопится вместо неё.

Она варила суп так, как будто варила его для Бога: медленно, с уважением, без спешки. Сначала ставила воду и мясо, потом снимала пену, потом клала лук и коренья. Ни одного таймера. Только деревянная ложка, которая тихо постукивала о край кастрюли.

«Суп не любит суеты, — говорила она. — Суп любит, когда его слушают».

Я сидел на табуретке и слушал. Когда бульон начинал кипеть слишком громко, бабушка уменьшала огонь, даже не глядя на плиту. Когда запах становился сладким и тёплым, она добавляла морковь. Иногда давала мне попробовать ложку и спрашивала не «вкусно ли», а «чего не хватает». Это были разные вопросы. На первый можно было ответить, чтобы её порадовать. На второй приходилось слушать.

Я слушал, как бульон говорит. И я понял: еда — это правда. Всё остальное — слова.

Мне было десять, когда умерла мама. Я не помню её лицо так, как помнят на фотографиях, — я помню запах: лавровый лист, жареный лук и что-то ещё, неуловимое, что потом, во взрослой жизни, я искал в каждой кастрюле. Бабушка научила меня варить этот суп так же. После маминых похорон я несколько месяцев не садился с ней за стол. Она ставила тарелку передо мной и не просила есть. Просто оставляла ложку рядом, а сама занималась посудой. Однажды я всё-таки попробовал. Суп был почти таким, как у мамы, но не совсем. Я разозлился и сказал, что бабушка сделала не так.

Она не стала спорить.

— Я не мама, — сказала она. — Я могу научить тебя варить суп. А скучать ты будешь сам.

Я не понял тогда, что она имеет в виду. Теперь я понимал: вкус мог вернуть человека на минуту, но не мог заменить его.

Я варил этот суп по воскресеньям. Один. На маленькой плите в своей квартире на Патриарших. И ел молча, как будто за столом кто-то ещё.

Потом была армия. Армейская кухня — это отдельная жизнь. Там я научился главному: кормить много людей малым количеством еды. Там я научился не жаловаться. И там я понял, что повар — это не тот, кто умеет готовить. Повар — это тот, кто умеет кормить. А это совсем другое.

После армии я пошёл в ресторан. Первый мой шеф был старым евреем, который говорил мало, а пробовал всё. Он научил меня второму: не верить словам. «Слова — это дым, — говорил он. — А вкус — это огонь. Дым рассеивается. Огонь остаётся». Я запомнил его руки — в мозолях, с мелкими шрамами. Руки человека, который много лет досаливал чужую еду. Только он досаливал её честно. Потому что он знал меру.

К собственному ресторану я пришёл не сразу. Понадобились годы чужих кухонь, ночные смены и деньги, занятые у друга.

Первый «Меринос» помещался в бывшей булочной на Садовом. Десять столиков, кухня размером с кладовую и окно, которое зимой запотевало так, что из зала не было видно улицу. Я тогда сам принимал поставки, сам чистил вытяжку и сам выходил к гостям, если на кухне случалась беда. Денег хватало ровно до следующего месяца, а иногда не хватало и до пятницы. Я спал в кабинете на раскладушке, потому что аренда квартиры была дороже, чем ещё одна неделя работы.

В первый вечер пришли трое. Двое заказали мясо, третий — суп. У меня в тот день сломалась плита, и суп пришлось держать на маленькой конфорке, пока мясо остывало. Я вынес его сам. Мужчина попробовал, отложил ложку и долго смотрел в тарелку. Я приготовился к жалобе.

— Как у моей матери, — сказал он наконец.

Я не знал, хорошо это или плохо. Он доел, попросил добавки и оставил чаевые, которых хватило на ремонт конфорки. На следующей неделе он вернулся с женой. Потом привёл друзей. Так ресторан и начался: не с критика и не с красивого открытия, а с человека, который узнал в супе кого-то своего.

Название я придумал сам: я родился в год Овцы. И потому что я упрямый. Овцы упрямые. Повара упрямые. Это одно и то же. Первую вывеску заказал у знакомого мастера, и тот написал «Меринос» латинскими буквами, будто это модный бар. Я попросил переделать. «Не

надо, чтобы люди думали, будто я продаю им чужую жизнь, — сказал я. — Пусть сразу знают, куда пришли».

Потом ресторан стал больше. Потом появились ещё два. Потом меня стали называть Королём кухонь. Я не любил это название. Короли не готовят. А я готовил. Поэтому я был просто поваром. Только с ресторанами.

Я знал, каково это — ждать звонка. Поэтому, когда ко мне приходили с бедой, я не спрашивал: «Что случилось?» Я спрашивал: «Что вы ели последним?» Еда — это правда. Всё остальное — слова.

К восьми кухня уже проснулась. Вытяжка тянула горячий воздух, посуда звенела, на раздаче стояли миски с зеленью, нарезанной так ровно, что Дима дважды проверил линейкой — шутка Тимура, но парень всё равно проверил. Я прошёл вдоль столов, не торопясь. Сначала посмотрел на ножи: у каждого своя доска, рукоять каждого ножа повёрнута к правой руке. Потом на кастрюли: бульон не кипел, а дышал. Потом на людей.

На моей кухне тишина никогда не означала, что никто не работает. Она означала, что все знают, что делать. Когда-то я думал, что хороший шеф — тот, кого слышно из зала. Теперь знал: хороший шеф — тот, кому не приходится повышать голос.

— Андрей Петрович, поставка, — сказал Тимур и кивнул на дверь.

В кухню вошёл водитель в синей куртке, поставил ящик на стол и сразу начал говорить, что рыба свежая, только что с машины, документы пришлют потом. Я не ответил. Открыл ящик, поднял верхний слой льда и посмотрел на жабры. Они были красными, но уже темнели по краям. Рыба лежала на боку слишком мягко; свежая дорада упиралась в ладонь, а эта поддалась.

— Когда выловлена?

— Вчера, — сказал водитель.

— Где?

Он моргнул, перевёл взгляд на Тимура.

— На юге.

— На каком?

Тимур опустил глаза, скрывая улыбку. Я закрыл ящик.

— Забирайте.

— Андрей Петрович, ну куда я её повезу? В ресторанах берут.

— Тогда отвезите туда. У нас сегодня не возьмут.

Водитель ещё немного спорил — про цену, пробки и то, что я придирался. Я слушал и думал, что он путал уверенность с правдой. Наконец он забрал ящик. Тимур проводил его до двери.

— Вы каждый раз так делаете, — сказал он, вернувшись. — Можно ведь просто написать претензию.

— Напишем. Но сначала надо понять, что именно мы отвергли.

— Рыбу.

— Не рыбу. Враньё про рыбу. Если человек не может сказать, откуда товар, он не может отвечать за то, что с ним будет дальше.

Тимур хотел возразить, но тут зазвонил телефон раздачи. Первый стол отменил бронь, второй попросил посадить их у окна, а третий — постоянный гость, который приходил по четвергам, хотя сегодня была среда, — заранее уточнил, будет ли крем-суп из корня сельдерея. Ресторан начинал день не с ножа, а с маленьких просьб. Каждая из них была проверкой: узнают ли человека, услышат ли, что именно он попросил.

Я велел Диме отнести в зал чашку бульона для Лиды. Она ещё не завтракала, а с утра уже разбирала жалобы на бронь и спорила с курьером.

— Почему я? — спросил он.

— Потому что ты стажёр. Стажёр должен знать не только, как нарезать лук, но и кому нужен горячий бульон.

Дима осторожно понёс чашку. Через минуту вернулся.

— Она сказала спасибо.

— А ты услышал, что она сказала?

Он нахмурился, пытаясь вспомнить.

— Что суп хороший.

— Нет. Она сказала: «Наконец-то кто-то вспомнил, что я не завтракала». Это не отзыв о супе. Это отзыв о внимании.

Дима опустил взгляд на свои руки. Лук уже не заставлял его плакать. Он вытер нож, но положил его на мокрую тряпку.

— На сухую доску, — сказал я.

— Простите.

— Не извиняйся за то, что можно исправить. Просто исправь.

Он переставил нож. Я видел, как он старался запомнить не только слова, но и интонацию. Он боялся ошибиться; я знал этот страх. В армии я однажды пересолил суп на две сотни человек. Никто не умер, никто даже не пожаловался, но старшина заставил меня попробовать каждую ложку из котла. «Запомни, Меринов, — сказал он тогда. — Еду нельзя отдать обратно. Поэтому думай до того, как отдашь». С тех пор я думал.

К половине девятого пришла Лида. Она поставила на стол папку с накладными, сняла пальто и зашла на кухню.

— Вы опять отказали поставщику?

— Он не знал, откуда рыба.

— Он теперь будет звонить мне.

— Скажи ему, что я не против звонков. Я против того, чтобы его рыба притворялась вчерашней.

Лида улыбнулась уголком губ. Она работала со мной семь лет и по одному моему тону понимала, стоило ли нести ещё кофе или лучше оставить меня в покое. У неё была редкая способность замечать, когда человек в зале хотел поговорить, а когда предпочитал остаться незамеченным. Поэтому я доверял ей зал. Кухню я доверял Тимуру. Людей — никому полностью.

— Кстати, — сказала она, — вчера звонила женщина насчёт летней практики. Спрашивала, работал ли у нас Алексей. Я не поняла, кто она.

— Из школы?

— Не представилась. Спросила, помните ли вы его. Я сказала, что передам.

— Когда звонила?

— Уже после закрытия. Я не стала вас беспокоить.

Я отметил это про себя. Тогда имя ничего не значило — просто один из десятков практикантов, которые прошли через кухню. Алексей был тихим, аккуратным, не из тех, кто требует, чтобы его запомнили. Но теперь я вспомнил ту летнюю смену: он задержался после конца практики, чтобы отмыть плиту, которую испачкал не он. Я спросил, зачем. Он ответил: «Так будет легче следующему». Такие слова остаются.

— Если позвонит снова, запиши номер, — попросил я.

— Хорошо. Что-то случилось?

— Пока не знаю.

Она не стала расспрашивать. Это тоже было одной из причин, почему я ей доверял.

До девяти я проверил меню, отдал Тимуру список заготовок, попробовал новый соус к утке и велел убрать из него мёд. Мёд заглушал горечь цикория. Тимур сказал, что гостям нравится сладкое. Я ответил, что гостям нравится, когда им не врут, а сладкое можно подать отдельно.

— Вы всё время говорите, что надо слушать, — сказал он. — Но соус же не говорит.

— Говорит. Только не словами.

— И что он сейчас сказал?

— Что ты хочешь, чтобы я похвалил твою идею.

Тимур фыркнул, но убрал мёд. Через несколько минут я попробовал снова: горечь осталась, но теперь она не спорила с уткой, а держала её. Тимур тоже попробовал, сначала скептически, потом ещё раз.

— Ладно, — сказал он. — Так лучше.

— Не «ладно». Запомни, почему.

— Потому что сладость закрывала вкус цикория.

— Уже повар.

Он улыбнулся. Для него похвала была редкостью; для меня — инструментом. Слишком частая похвала превращается в шум. Но иногда человеку нужно услышать, что он движется в правильную сторону.

Я вернулся к блокноту и записал: «Утка. Горечь не прятать». Потом, сам не зная почему, ниже добавил: «Поздний звонок о практиканте». Карандаш остановился. Я не любил совпадений, но любил порядок: если деталь появлялась, её следовало сохранить. Тогда она ничего не значила. Возможно, позже стала бы важной.

В девять в дверь кухни постучала Лида, администратор. У неё была папка и лицо человека, который не знал, что делать с чужим горем.

— Андрей Петрович, вас ждёт женщина. Говорит, дело срочное. И... — Она замялась. — И она плакала. В холле.

— Проводите в кабинет, — сказал я. — Я подойду.

Кабинет у меня был маленький, на втором этаже, с окном на Тверскую. Там стояли стол, два стула и полка с книгами по кулинарии, которые я почти не читал. Женщина сидела у окна, прижимая к коленям сумку, папку и пластиковый контейнер. Держала их так, как держат щит: всё сразу, крепко, словно боялась, что стоит отпустить — и всё рассыплется.

— Андрей Петрович? — Она встала. Ей было около шестидесяти; пальто не по сезону, глаза красные, но голос ровный. — Я — Ольга Викторовна. У меня сын пропал. Алексей. Двадцать три года. Учится в кулинарной школе. Прошёл у вас стажировку летом. Вы его помните?

— Помню, — сказал я. — Тихий парень. Хорошие руки.

И это была правда: я помнил его по рукам. У Алексея были руки повара — не сильные, а точные. Он держал нож так, как держат скрипку: легко, без напряжения. И у него был почерк. Я называл это «почерком», потому что иначе не скажешь: каждый повар готовит по-своему, и это видно по результату, как почерк — по письму. Алексей всегда заканчивал блюдо одинаково: соль, перец — и в самом конце, когда уже всё готово, крошечная цедра лимона. Не для вкуса. Для воздуха. Как будто он открывал в тарелке окно.

— Садитесь, Ольга Викторовна. Расскажите по порядку.

Она села и положила папку на стол. В ней были фотографии, справки, копия заявления. Я листал медленно, как меню в ресторане, где не собираются заказывать, а просто хотят понять, что это за место. На фотографиях был Алексей: в школьной кухне, у плиты, с ножом. На одной он смеялся, и это казалось странным: я помнил его тихим и серьёзным. Наверное, дома он смеялся чаще. На другой фотографии он стоял у плиты, за спиной виднелась полка с кастрюлями. Я смотрел на его руки — точные, руки повара.

— В полиции сказали — дело закрыли, — сказала Ольга Викторовна. — За три дня. Взрослый человек, ушёл сам. Всякое бывает. — Она произнесла это так, будто повторяла чужую фразу и сама в неё не верила. — Я ходила к следователю. Она хорошая женщина, капитан Ковалёва. Она сказала: «Ольга Викторовна, ну что вы. Взрослый парень. Пошёл гулять,

встретил девочку, уехал. Позвонит». А он всегда звонил. Всегда, вы понимаете? Каждое воскресенье. Без исключений. В это воскресенье — нет.

Она умолкла и посмотрела на контейнер.

Я не торопил её. В моей работе пауза тоже часть разговора: если заполнить её вопросами, человек начинает отвечать не то, что помнит, а то, что от него ждут. Ольга Викторовна провела пальцем по крышке сумки. На правом указательном пальце белела тонкая полоска от старого пореза.

— Когда вы в последний раз говорили с ним? — спросил я.

— В субботу. Вечером. Он сказал, что занят, готовится к конкурсу. Я спросила, ел ли он. Он рассмеялся: «Мам, я на кухне, конечно, ел». А я знаю, что это значит: кофе и корочка хлеба. Он с детства забывал поесть, когда увлекался. Я сказала, чтобы он не работал допоздна. Он ответил: «Не волнуйся, завтра позвоню». Вот и всё.

— Голос обычный?

— Обычный. Усталый, может быть. Но он всегда уставал после кухни. Он не жаловался. — Она расправила край рукава. — В воскресенье я ждала. Сначала до обеда, потом до вечера. В понедельник позвонила однокурсникам. Они сказали, что его не видели. Во вторник пошла в полицию. Там спросили, были ли у него ссоры, девушка, долги. Я сказала, что не знаю. Я плохая мать, если не знаю, был ли у сына долг?

— Нет, — ответил я. — Вы мать. Это другое.

Она посмотрела на меня, будто проверяя, не утешал ли я её из вежливости.

— Вы давно его не видели?

— Почти месяц. Он всё время учился, работал. Но мы разговаривали. В воскресенье — обязательно. Иногда он приезжал с продуктами. Однажды принёс пакет с яблоками и сказал, что это для меня, а потом сам съел половину. — Улыбка появилась и сразу исчезла. — Я сохранила все его сообщения. Полиция сказала, что это неважно.

— Иногда важно не то, что написано, а когда он перестал писать.

Она раскрыла папку. Там лежали распечатки переписки, календарь с обведёнными датами и листок, на котором аккуратным почерком были записаны номера телефонов. Не истеричная стопка бумаг, а порядок: мать попыталась превратить страх в список дел.

— Вот, — сказала она. — В субботу в 21:14 он написал: «Завтра всё расскажу». Я спросила: «Что расскажешь?» Он не ответил. Я подумала, что занят. А утром в воскресенье сообщение не дошло. Может, телефон выключен. Может, сел. Я не знаю.

— Он раньше выключал телефон?

— Никогда. Даже на экзаменах ставил на беззвучный. Говорил, что вдруг мне понадобится.

Я посмотрел на листок. Между распечатками лежала фотография: Алексей у окна, за спиной белая плитка и ряд кастрюль. Снимок был сделан не в школе и не у него дома — свет на стене падал иначе. Я хотел спросить, где это, но Ольга Викторовна уже убрала фотографию в папку.

— Простите, — сказала она. — Я, наверное, всё путаю. Следователь сказала, что взрослый человек имеет право исчезнуть.

— Имеет, — сказал я. — Но если человек исчезает по своей воле, обычно он оставляет после себя беспорядок. Не обязательно вещи. Иногда — незаконченный разговор.

— Алексей всегда заканчивал разговор.

— Тогда вы правильно пришли.

— Я не выбросила соус, — сказала она. — Он оставил в холодильнике соус. Я не выбросила. Вдруг вернётся, а там пусто. — Она подвинула контейнер ко мне. — Попробуйте. Вы же повар. Вы скажете, что это значит.

Я открыл контейнер. Запах сразу ударил в нос: томаты, копчёная паприка, лимон. Я взял ложку и попробовал.

Соус напоминал тот, что Алексей готовил на моей кухне: томаты, копчёная паприка, цедра лимона. Мне казалось, что вкус собранный и знакомый, но я понимал предел такого наблюдения: по ложке нельзя определить, когда соус приготовили и что Алексей собирался делать дальше.

На поверхности блестела тонкая плёнка; возможно, соус разогревали. Контейнер был чистым. Обычная уборка, повторный нагрев, чужая рука — у каждого наблюдения было несколько объяснений. Я отметил их про себя, но не стал превращать запах и текстуру в ответ о том, куда исчез Алексей.

— Что вы скажете? — спросила Ольга Викторовна.

— Скажу, что рецепт мне знаком, — ответил я. — Но соус не расскажет, что он собирался делать. Его могли приготовить заранее, разогреть, оставить на потом — это ничего не доказывает. Нужно проверить то, что можно проверить, и поговорить с теми, кто видел Алексея.

Она кивнула. Её руки дрожали, но она не плакала. Держалась.

— Я не детектив, Ольга Викторовна, — сказал я. — Я повар. Но я умею слушать и пробовать. Завтра пойду в его школу и начну с кухни: она может подсказать, какие вопросы задать, но не даст готового ответа.

— А если там ничего нет?

— Тогда мы узнаем, что там пусто. А если что-то найдём, сначала выясним, что это значит. — Я закрыл контейнер. — Принесите мне, пожалуйста, его блокнот с рецептами. Если есть. И список его друзей — кто учится с ним, кто дружит. И ещё: что он готовил последним? Для кого? Он что-то планировал?

— Он готовился к конкурсу, — сказала она. — «Золотая сковорода». Говорил, что это его шанс. Говорил: «Мама, я тебя вывезу». — Она усмехнулась сквозь слёзы. — Он всегда так говорил. С детства.

Я проводил её до двери. Она шла медленно, будто каждый шаг был ещё одним днём ожидания. В коридоре Лида поднялась из-за стойки, чтобы помочь ей с пальто, но Ольга Викторовна отказалась. Она сама застёгивала пуговицы — медленно, не с первого раза. На мгновение её ладонь задержалась на воротнике, будто она проверяла, всё ли на месте.

— Я позвоню вам вечером, — сказал я. — Если вспомните любую мелочь, даже такую, которая кажется глупой, запишите. Время звонков, кто заходил, что он ел, что собирался приготовить. Ничего не выбрасывайте и пока никому не рассказывайте, что пришли ко мне.

— Почему?

Я подбирал слова.

— Потому что я пока не знаю, с кем буду разговаривать завтра. Лучше сначала услышать людей, а потом решить, кому можно доверять.

Она кивнула. Не спросила, как я собирался помочь. Наверное, сама уже решила: раз пришла, значит, попробует.

У двери она обернулась:

— Андрей Петрович, а вы правда думаете, что по соусу можно понять?

— По соусу можно понять многое, — сказал я. — Но не всё. Он расскажет о вкусе, не о том, куда ушёл Алексей.

Дверь закрылась. Я остался в кабинете с контейнером в руках и посмотрел на фотографию Алексея: он стоял у плиты с ножом, руки точные, глаза серьёзные. Я думал о том, что завтра мне идти в его школу, что там будет кухня и, возможно, что-то оставленное им. Что-то, чего он не успел убрать.

Я закрыл контейнер. Соус пах знакомо, но не мог ответить, где Алексей и почему не позвонил матери.

Наутро я собирался поехать в школу.

Глава 2. Школа

Утром я сказал Тимуру, что еду в кулинарную школу.

— Вы серьёзно? — Он стоял у плиты с лопаткой и смотрел на меня так, как смотрят на человека, который решил прыгнуть с парашютом. — Андрей Петрович, вы повар. У вас ресторан. У вас — Тимур, в конце концов.

— Я не в детективы, Тимур. Я на кухню. Мне положено смотреть на кухни.

— А если там ничего нет?

— Тогда я узнаю, что там пусто. А если что-то найду, сначала выясню, что это значит.

Тимур вздохнул — это был его утренний вздох, второй по счёту, — и сказал:

— Только вернитесь к обеду. У нас сегодня устрицы, а вы — единственный человек в этом здании, который умеет их открывать.

— Умеет и Дима, — сказал я.

— Дима умеет только плакать над луком, — сказал Тимур. — И то красиво.

До колледжа я ехал на метро. Машину оставил Тимуру — ему предстояло принять поставку и проконтролировать обед. В вагоне напротив меня сидел молодой человек в белой поварской куртке, застёгнутой на все пуговицы. На коленях он держал коробку с пластиковыми контейнерами, а на пальцах правой руки белела полоска пластыря. Он смотрел в телефон и беззвучно шевелил губами, повторяя, вероятно, рецепт или экзаменационный ответ.

Я отвёл глаза. Не всякий повар — улика, не всякий контейнер — тайна. Если начать подозревать каждую мелочь, перестанешь замечать важное. Но запах зацепил: от коробки тянуло укропом и чем-то сладким, вроде пережаренного лука. Я вдруг вспомнил свою первую практику после армии: тогда я тоже ездил с ножами в сумке, боялся опоздать и мысленно репетировал, как отвечать шефу. Парень вышел на «Динамо», осторожно придерживая коробку, будто внутри лежало что-то хрупкое.

Я подумал об Алексее. В двадцать три года человек уже может казаться взрослым всем, кроме тех, кто его любит. Для школы он был студентом, для полиции — совершеннолетним, для матери — сыном, который обещал позвонить в воскресенье. А для меня — пока лишь молодым поваром, который оставил после себя соус.

Московский кулинарный колледж находился в старом здании на окраине; за ним был двор, где пахло бензином и жареной картошкой из ларька. Я шёл по коридору и слышал кухню раньше, чем видел: гул, шипение, стук ножей. Запах там отличался от запаха моей кухни. Не плохой и не хороший — просто чужой: хлорка, дешёвое масло, усталость. Учебная кухня всегда немного пахла страхом. Я помнил это по своим годам: когда стоишь у плиты и боишься ошибиться, еда это чувствует. Она всегда чувствует.

В коридоре у гардероба я задержался. На стенах висели плакаты, сделанные студентами: «Не бойся ошибиться — бойся не попробовать», «Чистота — часть рецепта», «Нож всегда возвращай на место». Последний лозунг был написан крупными красными буквами и приколот к пробковой доске кнопками разного цвета. Под ним кто-то карандашом вывел: «Если место пустое — значит, нож работает».

Я перечитал эту фразу. В кулинарии она могла означать всё что угодно: кто-то взял нож на заготовку и забыл вернуть, кто-то унёс его точить, кто-то просто умел держать своё рабочее место в порядке. Но в школе, где исчез студент, даже шутка на стене звучала не так просто.

Из-за двери аудитории донёсся голос преподавателя, потом общий смешок. Учебный день шёл своим ходом, и это тоже было странно: один человек пропал, а кастрюли всё равно кипели, расписание не меняли, на стене висели объявления о практике. В больших учреждениях отсутствие одного человека сначала кажется небольшим пробелом. Потом выясняется, что весь рисунок держался на нём.

Директором была Анна Сергеевна, женщина лет сорока семи, с папкой и выражением лица человека, который уже всё решил. Она встретила меня в кабинете, где на стене висели грамоты, а на столе стояли чайник и коробка конфет.

— Андрей Петрович, какая честь, — сказала она. — Мы знаем «Меринос». Мы знаем вас. Вы — легенда.

— Спасибо, — сказал я. — Я пришёл по поводу Алексея. Он у вас учится.

— Учился, — поправила она. — Ушёл. Взрослый человек. Двадцать три года. У нас такие случаи бывают, не первый раз. Пошёл, встретил девочку, уехал к родителям, поссорился с мамой — всякое бывает. Мы сообщили в полицию, полиция закрыла дело. Что ещё мы можем сделать?

Она говорила ровно, будто читала инструкцию. Я понял: для неё Алексей был не человеком, а строкой в отчёте. «Ушёл сам». Три слова — и папку можно закрыть.

— Я не из полиции, Анна Сергеевна, — сказал я. — Я повар. Мама Алексея попросила меня посмотреть. Можно я посмотрю на кухню? Мне положено смотреть на кухни.

— А что именно вы собираетесь там смотреть?

— На то, что осталось.

— У нас ничего не осталось. Его вещи давно убраны.

Она сказала это чуть быстрее, чем требовал вопрос. Я не стал цепляться. Люди часто защищают не виновность, а порядок. Если в кабинет зайти с улицы и начать задавать вопросы, всякий директор сперва подумает о репутации школы, потом о студентах. Иногда это одна и та же забота, иногда — две разные.

— Как давно убраны?

— Не помню. После того, как стало ясно, что он не вернётся.

— Через сколько дней это стало ясно?

Анна Сергеевна поправила папку.

— Андрей Петрович, мы не можем держать чужое рабочее место вечно. У нас новые группы, экзамены, инвентаризация. Я понимаю мать, но школа не может остановиться из-за каждого студента, который решил бросить учёбу.

— Разумеется. А вы знаете, почему он бросил?

— Он не оформлял отчисление.

— Тогда он не бросил учёбу.

Она посмотрела на меня поверх папки. В комнате пахло крепким чаем, бумагой и мандариновой конфетой, которую так и не открыли. На подоконнике стояла маленькая орхидея; один цветок уже завял, но его не срезали. Я отметил это не как улику, а как часть её кабинета: Анна Сергеевна замечала детали, но не всегда решалась с ними что-то делать.

— Я не хочу, чтобы вы создавали здесь шум, — сказала она. — Школа сотрудничала с полицией. Мы отдали записи посещаемости. Если у вас есть новые сведения, пожалуйста, передайте их капитану Ковалёвой.

— Я не собираюсь мешать школе. Мне нужно понять, что Алексей делал в последний день, когда его здесь видели.

— Его последний официальный день — четверг. Он был на занятиях.

— А неофициальный?

— У нас нет неофициальных дней.

— У кухни они всегда есть.

Она поняла, что спорить бесполезно, и позвонила Григорию Петровичу. Перед тем как назвать моё имя, прикрыла трубку ладонью и спросила:

— Вы ведь не будете фотографировать документы?

— Нет.

— И разговаривать со студентами без преподавателя?

— Я хотел бы спросить их, помнят ли они Алексея.

Она вздохнула и повторила Григорию Петровичу свою просьбу не переставлять вещи. После этого положила трубку и посмотрела на меня так, будто уже жалела, что согласилась.

Через несколько минут дверь кабинета открылась, и в проёме появился Григорий Петрович. Анна Сергеевна представила нас так, будто мы не встречались, и ещё раз попросила ничего не трогать. Он заверил её, что понял.

Школьная кухня была большой и светлой, с плитами в два ряда. Там пахло борщом и мелом. Студенты в белых кителях двигались, как рыбы в аквариуме: быстро, суетливо, оглядываясь на преподавателя. У каждой станции были своё место, свой нож и своя кастрюля. Кухня напоминала маленький театр, где у каждого была роль — и сразу было видно, чья пустовала.

Я не сразу пошёл к станции Алексея. Сначала задержался у входа и посмотрел, как работали студенты. У одного не получался жюльен: полоски лука выходили толстыми и разной длины. Девушка у соседней плиты помешивала соус, не отрывая глаз от преподавательского стола. Ещё один парень ссыпал муку с ладони прямо на пол, потом заметил меня и замер, будто ожидал замечания.

— Не останавливайся, — сказал я. — Если остановишься, всё равно придётся убирать.

Он улыбнулся нервно и снова взялся за веник. Я посмотрел на его нож: лезвие было сухим, рукоять — чистой. Он держал его правильно, но слишком крепко. Так держат, когда боятся, что инструмент выдаст неумение.

— Вы Андрей Меринов? — спросил он вполголоса.

— Да.

— Алексей про вас рассказывал. Говорил, что вы заставляете пробовать соус с закрытыми глазами.

— Не заставляю. Предлагаю.

— Он говорил, что тогда слышно, кто готовил.

Я посмотрел на парня внимательнее.

— Ты учился с ним?

Он кивнул, но тут из-за стола раздался голос преподавателя:

— К работе, пожалуйста. Разговоры после занятия.

Парень опустил голову. Я не стал спрашивать дальше. В школе любой вопрос слышат все, а человеку, который и так боится преподавателя, не нужно добавлять ещё один повод смотреть через плечо. Я запомнил только то, что Алексей рассказывал обо мне. Значит, он не просто прошёл практику, а следил за тем, как мы работали. Для повара это хороший знак.

Григорий Петрович встретил меня у двери. Ему было пятьдесят четыре; он был широким, румяным, с усами и рукопожатием, которое могло переломать пальцы. Он был шеф-инструктором, наставником, человеком, которого в этих стенах знали все.

— Андрей Петрович! — Он пожал мне руку так, будто хотел проверить, настоящая ли она. — Какая честь. Мы с ребятами о вас говорим. «Король кухонь» — это не просто так.

— Спасибо, — сказал я. — Покажите, где станция Алексея.

Он повёл меня через кухню. Я шёл и смотрел на руки студентов: у кого-то они были быстрые и небрежные, у кого-то — медленные и точные. На плиты: на одной стоял суп, на другой — соус, на третьей — нечто, что лучше было не называть. На полки: в «Мериносе» всё стояло по росту и по запаху, здесь — по привычке. Школьная кухня отличалась от ресторанной: здесь готовили не на продажу, а на оценку. Это была совсем другая еда.

Пол казался слишком чистым, миски — одинаковыми, а многие студенты то и дело искали взглядом разрешение преподавателя. В ресторане ошибка стоила денег и доверия гостя. В школе она стоила балла, но некоторые студенты воспринимали её как приговор. Я видел, как один парень пересолил воду для пасты и тут же начал оправдываться, хотя никто ещё ничего

не сказал. Девушка у плиты с соусом сняла пробу и незаметно добавила сахар. Она смотрела не на кастрюлю, а на Григория Петровича, ловя его реакцию.

— Не на меня смотри, — бросил он ей, даже не оборачиваясь. — На продукт.

Девушка покраснела и снова попробовала соус. Григорий говорил правильно. Хороший наставник должен учить студента доверять собственному вкусу. Но одно дело — сказать это, другое — создать кухню, где за ошибку не боятся поднять глаза.

Я остановился у двух плит, где студенты готовили один и тот же базовый бульон. В одной кастрюле он был мутным: огонь слишком сильный, пену не снимали. В другой — прозрачным, но почти без запаха: овощи добавили поздно. На учебной кухне каждая ошибка лежала на поверхности, как открытая книга. И всё же люди замечают только то, чему их научили искать.

— Вы с ними строго? — спросил я Григория.

— По-разному. Есть те, кому нужно дать время, есть те, кого надо встряхнуть. Если каждый раз гладить по голове, поваром не станешь.

— А если каждый раз кричать?

— Тогда тоже не станешь.

Он сказал это уверенно. Я посмотрел на него. Возможно, он действительно верил в эту меру. Но люди часто путают строгость с правом решать за других.

Григорий Петрович хлопнул в ладони, и студенты на секунду замерли.

— У нас сегодня простая проверка, — сказал он. — Один и тот же томатный соус, три станции. Каждый попробует и скажет, чего не хватает. Не смотрите, кто готовил. Смотрите в тарелку.

Он попросил меня присоединиться. Я отказался сначала, но студенты уже расставляли маленькие миски на столе. Григорий Петрович сделал это не как человек, который хочет показать свою власть, а как преподаватель, который умеет увлечь класс. В голосе у него появилась энергия; он двигался по кухне быстро, поправлял положение кастрюли, подсказывал, где убавить огонь, и никого не унижал.

Соусы отличались по текстуре. Первый был водянистым, второй — слишком острым, третий выглядел правильно, но пах сладким томатом и почти не пах паприкой. Студенты пробовали по очереди, спорили, давали разные ответы. Григорий Петрович слушал каждого и не торопился говорить, кто прав.

— Андрей Петрович? — спросил он наконец.

Я попробовал третий. Сначала томат, затем дым паприки, но в конце вкус обрывался. Не хватало соли или кислоты — нужно было решить, чего именно.

— Чуть соли, — сказал один студент.

— Или лимона, — сказала девушка.

Григорий Петрович взял чистую ложку, попробовал сам и не глядя потянулся к солонке. Добавил маленькую щепотку, перемешал и снова попробовал.

— Соль, — сказал он. — Но не потому, что так сказал Андрей Петрович. Потому что после неё томат и паприка встали рядом, а не по очереди.

Студенты попробовали ещё раз. Несколько человек кивнули. Я тоже не спорил: соус действительно стал собраннее. Григорий умел готовить. Это было видно по тому, как он объяснял вкус и как давал ученикам самим дойти до ответа.

Я запомнил его движение к солонке, но не записал. В учебной кухне люди досаливают десятки раз. Один жест ещё не становится почерком.

Перед станцией я остановился и не стал наклоняться к столу. Оглядел соседние рабочие места, раковину, пол и ведро с тряпками. На учебной кухне чистота могла быть обычной частью уборки; по одному виду поверхности нельзя было заключить, кто и когда её мыл.

У соседнего стола студентка соскребала с доски остатки лука. Делала она это быстро, не поднимая головы. На её доске ещё оставались зелёные полосы петрушки и жёлтое пятно кур-

кумы. Станция Алексея выглядела чище, но после него ею могли пользоваться другие студенты и убирать за собой. Я не знал, когда именно её мыли. Даже отсутствие привычного запаха чеснока ничего не говорило о том, кто убирал и с какой целью.

— Вы каждый день моете станции одинаково тщательно? — спросил я.

— Должны, — сказал Григорий Петрович. — Это учебная кухня. Санитария — половина профессии.

— А другая половина?

— Дисциплина.

Он ответил почти автоматически. Я посмотрел на его руки. Он держал их спокойно, но правый большой палец тёр край указательного — движение незаметное, повторяющееся. У поваров руки редко стоят на месте. Мы всё время проверяем, переворачиваем, приглаживаем. Иногда руки выдают беспокойство раньше лица.

Григорий проследил за моим взглядом и сцепил пальцы.

— Могу показать вам журнал уборки, если хотите.

— Пока не нужно. Я сначала посмотрю на рабочее место.

— Конечно. Только, пожалуйста, ничего не трогайте.

— Я знаю, как обращаться с чужой кухней.

Он улыбнулся, но улыбка не дошла до глаз. Я не стал спорить. Пока мне было достаточно знать, что он сам предложил журнал и сразу обозначил границу: смотреть можно, трогать нельзя.

Станция Алексея стояла у окна. Она была чистой: фартук сложен, ножевой чехол на месте, кастрюля вымыта, полка протёрта. Я не знал, оставил ли её такой сам Алексей, убрал ли кто-то после занятия или станцией пользовались другие. По одному виду нельзя было восстановить, кто и когда здесь работал.

Я запомнил порядок вещей и спросил, кто после Алексея пользовался станцией. Ответа, который позволил бы связать уборку с конкретным человеком, у меня пока не было.

Я не притронулся к столу. Просто наклонился, чтобы рассмотреть край разделочной доски. На металлической поверхности вокруг неё не было ни капли воды, ни следов жира, ни крошек. Сама доска была сухая, но дерево потемнело у одного угла: там долго стояла горячая кастрюля или миска. В таких местах остаётся тёплый след, если убрать посуду совсем недавно.

— Как давно здесь готовили? — спросил я.

— После Алексея станцией пользовались другие студенты, — ответил Григорий Петрович. — Практика идёт по расписанию.

— А кастрюля?

— Какая?

Я показал на плиту. На нижней конфорке, чуть в стороне от глаз, темнел круглый след. Под ножкой осталась узкая влажная полоска, а вокруг металл был чистым; мне показалось, что кастрюлю передвинули недавно. Это могло иметь обычное объяснение, и по следу нельзя было определить ни время, ни того, кто её переставлял.

— Здесь стоял соус?

— Вероятно. Алексей готовился к конкурсу.

— Вы сказали, что станцией после него пользовались другие.

— Пользовались. Но соус его.

В ответе не было прямого противоречия. Можно было готовить чужой соус на общей станции. Можно было убирать за студентом. Я не собирался превращать догадку в обвинение, особенно в кухне, где каждый день десятки людей берут чужую ложку и ставят не туда кастрюлю. Но я запомнил: кастрюлю переставили, стол вымыли тщательно, а о том, кто это сделал, никто не говорил.

В воздухе оставался резкий лимонный запах моющего средства. На соседних столах пахло луком, влажной доской и подгоревшей мукой. Я отметил, что возле станции Алексея запах чувствовался сильнее, но не мог знать, когда и зачем её мыли. На учебной кухне уборка была обычной частью работы; без журнала и показаний это оставалось только наблюдением.

— Вы всегда пользуетесь этим средством? — спросил я.

— Каким?

— Лимонным. Для столов.

Григорий посмотрел на бутылку у мойки.

— Оно обычное. По санитарным нормам.

— Я не спрашивал, обычное ли оно.

Он не ответил. Студенты вокруг продолжали работать, но шум на мгновение показался мне тише. Потом где-то звякнула ложка, кто-то засмеялся, и кухня снова стала учебной.

— Он ушёл в воскресенье? — спросил я.

— В воскресенье? — Григорий Петрович поморщился. — Не знаю. В воскресенье у нас выходной. Он мог прийти. Они все приходят, когда хотят. У нас свободный доступ.

— Во сколько?

— Что — во сколько?

— Когда кухня открыта для студентов.

— Формально с восьми. Но ребята приходят и раньше, если готовятся к конкурсу. Иногда задерживаются вечером. Я не могу за каждым следить.

Он ответил сразу, привычно. Но на слове «формально» сделал маленькую паузу, будто вспомнил, что в действительности расписание не всегда соблюдалось. Я глянул на часы у стены: минутная стрелка дёргалась, отставая, и каждый её скачок сопровождался тихим щелчком.

— У Алексея был ключ?

— У студентов нет ключей. Открывает охрана или преподаватель.

— Значит, он не мог прийти один?

— Мог попросить кого-нибудь открыть. Я же говорю, доступ свободный.

— Вы сами открывали ему?

Григорий Петрович чуть повёл плечом.

— Я открывал всем, кто просил. Это школа, Андрей Петрович. Не режимный объект.

— Вы помните, когда видели его в последний раз?

— В четверг. На занятии. Он готовил свой соус.

— Вы разговаривали?

— Конечно. Я же его наставник. Сказал, что нужно поправить кислотность. Он спорил, но потом согласился.

— Он обычно спорил?

— Когда был уверен в рецепте. Это нормально. Повар должен иметь своё мнение, но обязан уметь его менять.

— А в тот день изменил?

— Да. Добавил немного уксуса.

— И результат?

— Хороший. Я ему так и сказал.

— Он сам попросил вас попробовать?

— Да. Алексей всегда хотел обратную связь, хотя не всегда соглашался. Если считал, что прав, мог спорить до конца занятия.

— А вы сердились?

— Зачем? Повар без собственного мнения — просто исполнитель. Но своё мнение нужно уметь проверять. Я учил его пробовать несколько раз, не только в самом конце.

— Что он сделал после вашего замечания?

— Сначала возразил. Потом добавил уксуса. Попробовал сам и попросил меня снова оценить. Я сказал, что стало лучше.

— Он записал это?

— Не знаю. У него всегда был блокнот.

— Вы читали его записи?

— Нет. Это его личное.

Григорий Петрович ответил без колебаний. Он мог быть искренним: у хорошего наставника и правда нет причин читать чужой блокнот. Но слово «личное» он произнёс так отчётливо, будто хотел заранее обозначить, что содержимое тетради его не касалось.

Он улыбнулся, почти ласково. Я вспомнил его слова в кабинете директора: «У него был талант». Похвала могла быть искренней. Могла быть частью его власти. Иногда люди говорят о подчинённом так тепло, что им начинают верить раньше, чем задают вопросы.

— Кто ещё пробовал соус?

— Вся группа. На занятии все пробуют всё.

— Кто последним?

— Не помню. Студенты меняются местами, тарелками. Это учебная кухня.

— А когда вы в последний раз пробовали его сами?

— В тот четверг.

Я не ответил. На плите стоял соус, но определить по виду или вкусу, когда его приготовили и сколько раз разогревали, я не мог. Даже если он казался мне солонее, чем тот, что я пробовал у Ольги Викторовны, память о вкусе не была точным измерительным прибором. Это стоило записать как впечатление, не как факт.

— Никто. Он просто не пришёл в понедельник. И во вторник. И в среду. Мы позвонили маме. Мама сказала — не звонил. Вот и всё.

Я подошёл к плите. В кастрюле был томатный соус с копчёной паприкой и лимоном. Я попробовал его и узнал сочетание, знакомое по блюдам Алексея. Но это мог быть его соус, похожая версия или приготовленная кем-то вариация. Вкус помогал мне задавать вопросы, а не отвечал на них.

Я поставил ложку на блюдце.

— Это его конкурсный соус? — спросил я.

— Да, — сказал Григорий Петрович. — Он готовился к «Золотой сковороде». Хороший соус. Очень хороший. — Он улыбнулся. — У него был талант. Редкий талант. Я ему так и говорил: «Алексей, у тебя талант». Он краснел. Хороший мальчик.

Он говорил о нём с теплом, которое могло быть искренним. Я заметил его руки — грубые, в мозолях и мелких порезах. Руки опытного повара. Григорий Петрович привычно попробовал соус кончиком пальца; на учебной кухне это само по себе ничего не означало. Я не знал, что именно он чувствовал и считал ли этот рецепт своим.

— А где его нож? — спросил я.

Григорий Петрович посмотрел на меня с удивлением.

— Нож? Какой нож?

— Его личный нож. У каждого повара есть свой. У Алексея был. Где он?

— Наверное, с собой забрал, — сказал Григорий Петрович. — Они все так делают. Приходят со своим, уходят со своим.

Я посмотрел на ножевой чехол у станции Алексея. Одно отделение было пустым. Григорий Петрович предположил, что Алексей унёс нож с собой; это звучало вполне возможно. Я не знал, какой нож он взял, был ли у него второй и оставлял ли он свой инструмент в школе.

Пустое место ничего не говорило о том, кто его освободил. Как и вкус соуса, оно не связывало Григория Петровича с исчезновением Алексея. Я отметил оба наблюдения и решил выяснить, кто мог подтвердить, когда станцию убирали и что было в чехле до исчезновения.

Я повернулся к Григорию Петровичу. Он посмотрел на меня и улыбнулся. Улыбка у него была хорошая, тёплая, наставническая.

— Спасибо, что показали, — сказал я. — Кухня у вас хорошая.

— Стараемся, — сказал он. — Приходите ещё. Мы всегда рады.

Я вышел в коридор. Там меня ждала Анна Сергеевна. Она закрыла кабинет, придерживая дверь плечом, и, казалось, рассчитывала проводить меня до выхода, не задерживаясь.

— Нашли то, что искали? — спросила она.

— Нашёл то, что не могу объяснить.

— Это не одно и то же.

— Нет. Но иногда с этого начинают.

Она посмотрела на меня внимательнее, и впервые за утро её лицо перестало быть административным. Под аккуратной причёской проступила усталость, будто весь день её удерживали шпильки.

— У Алексея был хороший результат, — сказала она. — Он не прогуливал. До последней недели посещал занятия. Я проверила журнал, когда полиция просила документы. Потом всё передала.

— Вы помните, что было в последнюю неделю?

— Он пропустил пятницу. В четверг был на занятии у Григория Петровича. Это я уже говорила.

— Почему пропустил?

— В журнале не указано. Он не позвонил в учебную часть.

— А раньше пропускал?

— Иногда. Готовился к конкурсу, брал дополнительные смены в ресторане. Ничего необычного.

— Вы говорили, что у вас такие случаи бывают.

— Студенты бросают учёбу. Это правда. Но Алексей не оформлял отчисление, и в журнале нет отметки, что он забрал документы. Я сказала это полиции.

— Тогда почему вы говорите «ушёл»?

Она сжала папку, которую держала под мышкой.

— Потому что он перестал приходить. В учреждении отсутствие всегда сначала становится формулировкой. Потом уже — чьей-то жизнью.

Эта фраза была честнее всего, что я услышал за утро. Я не стал задавать следующий вопрос. Анна Сергеевна открыла дверь кабинета и достала лист с расписанием занятий.

— Вот группа Алексея. Это не секретный документ. Но копии я вам не дам без официального запроса.

Я просмотрел лист. В четверг — практикум у Григория Петровича. В пятницу — теория и свободная подготовка к конкурсу. Выходные — без занятий, но кухня открыта по согласованию с преподавателями.

— То есть студент мог прийти в воскресенье?

— Если его впустили.

Она произнесла это спокойно. Слова не были обвинением, но я отметил их в блокноте. «Если его впустили».

— Спасибо, Анна Сергеевна.

— Я надеюсь, вы не собираетесь превращать школу в место преступления.

— Я надеюсь, что это просто школа.

Мы оба понимали, что надеяться — не то же самое, что знать.

— Почему вы вообще этим занимаетесь? — спросила Анна Сергеевна. — Вы не родственник, не следователь. У вас ресторан. Вам хватает своих дел.

— Его мать пришла ко мне с контейнером.

— И вы решили, что этого достаточно?

— Нет. Достаточно было, чтобы попробовать. Потом я уже не смог сделать вид, что ничего не услышал.

Она посмотрела на меня без прежней настороженности.

— Алексей был одним из самых сильных студентов. Не самым послушным, но сильным. Он никогда не просил особого отношения. Наверное, поэтому я не сразу заметила, что он перестал приходить.

— Иногда аккуратные люди исчезают тише других.

— А иногда взрослые вокруг них просто не хотят замечать.

Я не стал её разубеждать. Она говорила не о себе одной и не просила меня снять с неё ответственность. В её голосе впервые появилась не защита, а сомнение.

— Если узнаете что-нибудь ещё, сообщите капитану Ковалёвой, — сказала она. — И мне. Я не хочу снова узнать обо всём последней.

— Хорошо.

У выхода из школы я обернулся через открытую дверь кухни: Григорий Петрович стоял у станции Алексея и смотрел на кастрюлю. Я не мог прочесть его выражение и не знал, о чём он думал.

На улице я достал блокнот и записал: «Соус показался солонее, чем тот, что пробовал у Ольги Викторовны. В чехле пустое отделение. У станции сильный запах моющего средства». Три наблюдения, каждое с оговоркой. Ни одно само по себе ничего не доказывало.

Ниже добавил: «Уточнить, кто пользовался станцией после Алексея. Кто убирал. Какой нож был в чехле и когда его видели в последний раз».

Взрослый человек мог уйти без документов и не позвонить матери. Люди поступали странно, когда им было страшно, стыдно или они хотели начать заново. Ни соус, ни пустое отделение в чехле, ни чистая станция этого не опровергали. Но оставались вопросы, которые стоило проверить, не подменяя ими поиск Алексея.

Я пока не знал, что с ним произошло. На следующий день собирался поговорить с однокурсниками и передать капитану Ковалёвой всё, что мог подтвердить сам.

Глава 3. Однокурсники

Когда я вернулся в «Меринос», Тимур встретил меня у двери.

— Ну что? — спросил он. — Нашли что-нибудь?

— Соус досолен, — сказал я. — Нож не нашли. Станция прибрана.

— И что это значит?

— Что кто-то трогал вещи Алексея после него. Но кто и зачем — пока не знаю.

Тимур посмотрел на меня так, как смотрят на человека, который заговорил с деревом. Только теперь в его взгляде было ещё что-то: любопытство.

— А кто уходил? — спросил он.

— Вот это мы и узнаем.

— «Мы»? — Тимур поднял бровь. — Андрей Петрович, вы меня в это втягиваете?

— Я тебя ни во что не втягиваю. Я просто иду на кухню. А ты — мой су-шеф. Тебе положено идти за мной.

— Мне положено открывать устрицы, — сказал Тимур. — Но ладно. Идём. Только сначала — устрицы.

Он уже надел фартук и разложил на столе ножи. На кухне шла подготовка к обеду: на плите тихо булькал телячий бульон, у мойки Дима перебирал зелень, а повар на холодном цехе пытался ровно нарезать редис для салата. Весь «Меринос» жил привычным ритмом, и моя новость не должна была выбить его из такта.

— Ты не обязан участвовать, — сказал я.

Тимур посмотрел на меня поверх раковины, где уже лежали первые раковины устриц.

— Я знаю. Но если вы собираетесь снова приходить и говорить, что нашли вкус, а потом молчать три дня, я лучше буду рядом. Хоть кто-то должен следить, чтобы вы ели.

— Я ем.

— Кофе не считается.

— Это зависит от сорта.

— Нет, Андрей Петрович. Это зависит от вас.

Он говорил резко, но уже улыбался. Тимур умел ругаться так, что это звучало как забота. Он знал, когда я забывал пообедать, как ненавидел, когда на кухне оставляли открытыми двери холодильников, и что я не отвечал на звонки во время сервиса, если только звонила не Лида. Он знал меня не хуже, чем знал кухню, и, может быть, именно поэтому его беспокоило, что я полез в дело, которое не обещало закончиться к обеду.

— Сегодня не лезем на рожон, — сказал он. — Сначала спрашиваем. Потом пробуем. Потом уже строим из себя Шерлока Холмса.

— Я не строю из себя никого.

— Вот это меня и пугает.

Он сунул мне чашку кофе. Я сделал глоток и поморщился: горький, пережжённый. Тимур отнял чашку.

— Видите? Даже кофе вас пытается остановить.

— Кофе просто плохо приготовлен.

— Значит, вы всё-таки умеете слушать.

Я оставил ему устрицы и пообещал вернуться к обеду. Он заставил меня повторить обещание, как будто я собирался на фронт, а не в колледж. Потом выдал мне пакет с бутербродом.

— На случай, если забудете поесть.

— Я не забуду.

— Конечно. Поэтому беру расписку.

На следующий день я снова поехал в колледж. Не к директору и не к Григорию Петровичу — к студентам. Потому что в школе, как и в ресторане, правду говорят не в кабинете, а в столовой. Там, где едят быстро и честно.

В колледже я не стал снова заходить к директору. На этот раз мне нужно было поговорить с теми, кто знал Алексея не по журналу посещаемости. В коридоре как раз закончилась пара: студенты высыпали из аудитории, переговариваясь, споря о рецептах и проверяя телефоны. В обычный день я бы прошёл мимо, не задерживая их. Теперь пытался представить, кто из них первым заметил, что Алексей исчез.

Я спросил у девушки за стойкой, где можно найти его группу. Она назвала аудиторию и тут же уточнила:

— Вы опять из-за Лёши?

— Я был здесь вчера.

— Знаю. О вас уже говорят.

— Что именно?

Она пожала плечами и отвела взгляд. В школе слухи шли быстрее, чем запах подгоревшего масла. Я не стал давить. Если разговорить человека силой, он скажет то, что поможет ему поскорее от тебя отделаться.

Машу я нашёл у входа с сигаретой и рюкзаком, который был больше неё самой. Ей было двадцать два; худощавая и резкая, она смотрела на мир так, как смотрят на недосоленный суп: с подозрением.

— Вы — тот самый Король кухонь? — спросила она, когда я назвал себя.

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.