Оглавление

Глава 1 7
Глава 2 10
Глава 3 18
Глава 4 26
Глава 5 34
Глава 6 38
Глава 7 41
Глава 8 46
Глава 9 52
Глава 10 60
Глава 11 67
Глава 12 76
Глава 13 84
Глава 14 95
Глава 15 100
Глава 16 106
Глава 17 115
Глава 18 120
Глава 19 132
Глава 20 141
Глава 21 144

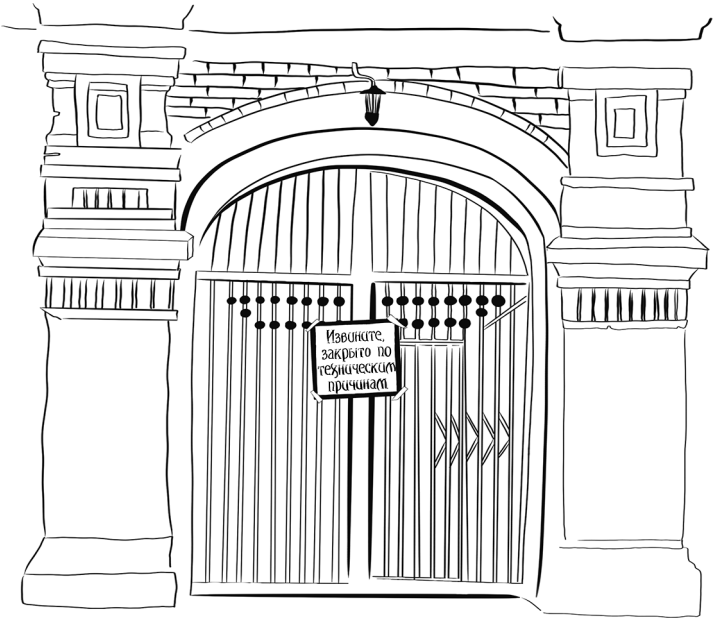
Глава 22 149
Глава 23 155
Глава 24 162
Глава 25 168
Глава 26 177
Глава 27 182
Глава 28 186
Глава 29 194
Глава 30 199
Глава 31 205
Глава 32 213
Об авторе 222

Эта книга — художественный вымысел автора.
Все совпадения с реальными людьми,
событиями и местами случайны.

Глава 1

На столе лежал человек. Точнее, это был уже не человек, а торт. Завитушки из розового крема сплетались в гирлянды розочек. Точность прорисовки каждого зеленого листика вводила в ступор. Крем был сливочным, жирным и потому хорошо держал форму. Россыпи золотых сахарных шариков аккуратно прикрывали все технически несовершенные места. Те из кондитеров, кто не в ладах с композицией, обычно используют шарики именно с этой целью: чтобы замаскировать недостатки общего рисунка, если нет четкого плана-картинки в голове. Сахарная мастика — та, которую используют при изготовлении тортов, — покрывала тело целиком, скрадывая неидеальные черты лица, а может быть, даже намеренно их приукрашивая. Это был взрослый человек, хотя и маленького роста, — вот единственное, что стало мне понятно в ту секунду, когда я переступила порог кухни.

Толпа во дворе ждала полицию или милицию: я до сих пор не научилась правильно называть это стремное подразделение охраны порядка в нашем городе. Посудомойки прятались под раковинами и пытались рыдать, вытирая лица вечно сморщенными от мыла и воды руками. Повара-горячники



— Даш, а объявление на подворотне уже повесили? Что ресторан сегодня не работает по техническим причинам, — с испугу я, как всегда, пошутила не к месту.

курили у черного хода и комментировали друг друга исключительно матом. Две симпатичные киргизки из холодного цеха впали в оцепенение на складе сыпучих продуктов. Вернуть их к работе — перебирать салат и резать редиску — было явно некому. Управляющая и она же генеральный директор ресторана «Доколе» Дарья бегала по двору и кричала в трубку что-то про полный аут и дизастер.

Моя ненависть к масляному крему и бисквитным коржам достигла предела. Тошнота подступила к горлу, и я закурила сигарету — первую за сегодняшнее утро. Глупо было надеяться, что кто-нибудь из барменов догадался включить кофейную машину и принесет мне капучино с корицей. Но, как я и рассчитывала, клубы дыма в голове прояснили ситуацию: я прекратила созерцать тошнотворные розочки, развернулась и вышла наружу. И уже там наконец-то свалилась в обморок.

Плюшевые зайцы отчаянно колотили лапами по лицу и брызгали на него имбирным лимонадом. Даже без сознания я поняла, что лимонад имбирный, и это заставило меня открыть глаза и с интересом взглянуть зайцам в лицо. Но оказалось, что это не зайцы, а генеральный директор Дарья:

— Ты же понимаешь, что скорая приедет только через час? Да, Свет? Так что вставай, я Лешу уже погнала за эспрессо. Кроме нас с тобой, тут вменяемых нет.

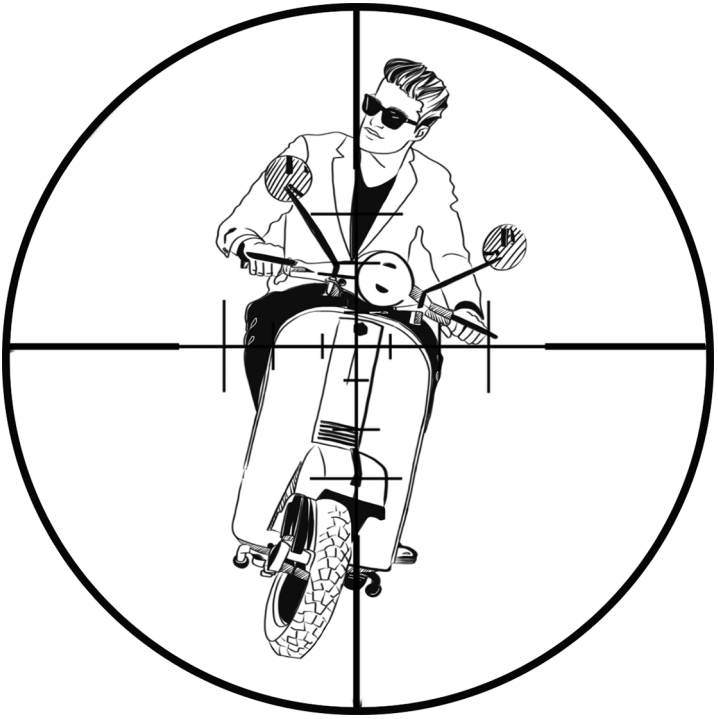
— Даш, а объявление на подворотне уже повесили? Что ресторан сегодня не работает по техническим причинам, — с испугу я, как всегда, пошутила не к месту.

— Сейчас повесим! — Даша воспринимала мой черный юмор буквально, и, надо признаться, это всегда шло на пользу делу. Она крикнула своему заместителю, чтобы тот коротко, но внятно объяснил охране, что надо закрыть ворота и никого не пускать, кроме полиции.

Глава 2

Приехавший наряд запретил всем присутствующим покидать место преступления, которое я почему-то упрямо продолжала называть местом происшествия. Следователи оказались не старыми, не пузатыми и не противными. Дотошными, но это же работа такая. Пришлось отвечать на вопросы. Сначала они пытались допросить посудомоек — без переводчика с таджикского это оказалось проблематично. Женщины рыдали и махали руками так, что даже мне стало страшно. Зато общий язык с горячниками был найден сразу: эти парни отвечали быстро, энергично, без лишних размусоливаний. Да, пришли на работу как обычно, в 8:30. Да, сразу почуяли неладное: пекарь к началу дневной смены обычно загружал печку до отказа, а тут — тишина и низкий уровень температуры в помещении. Никаким хлебом не пахнет. Да, когда увидели, что творится в кондитерке, развернулись, ничего не трогали и позвонили директору, в милицию (полицию) и в скорую на всякий случай, хотя и так было понятно, что дело пахнет керосином.

С холодницами Нургуль и Гелей разговаривать было особо не о чем: как выяснилось, они пытались все-таки



Ненависть Палыча к скутерам носила болезненный характер. Палыч свято верил в то, что скутеры — главное зло нового мира и за всем этим кроется вселенский заговор империализма, который он вот-вот раскроет.

перебирать салат, а в кондитерку заглянули, только когда услышали истошный ор посудомоек. Всех интересовал вопрос, когда же появится шеф-повар Алексей, но он на работу явно не спешил и нарисовался только к двум. Мне было приятно, что отчитывать его и выяснять причину опоздания на этот раз будет не Даша и даже не я, а следователи из убойного отдела.

Алексей со всеми видимыми признаками жесткого похмелья по привычке пытался встать в позу непонятого художника, но довольно быстро обломался: курить ему не давали и холодного пива тоже никто не предлагал. Коля и Вася из горячего цеха с сочувствием наблюдали за нечленораздельным мычанием непосредственного начальника и что-то пытались ему показать на пальцах исподтишка. Выяснилось, что Алексей ушел вчера последним, так как до трех ночи распивал на рабочем месте дешевый коньяк, а также пытался склонить к сожительству посудомойку. И когда та, верная своему далекому мужу добрая женщина, ему отказала, обиделся, собрался с силами и отбыл домой — на такси.

На работе оставалась только ночная смена — пекарь Ренат, охранник Саша — и больше никого. Двинутый отставной майор Палыч, стражник московской подворотни, ведущей к ресторану «Доколе», не в счет. Палыча не пускали на кухню даже в самые дождливые дни — уж больно вредный человек. Сейчас он, кстати, прорывался сквозь кордон к своим воротам, так как продолжал бояться незаконного проникновения скутеров на место происшествия. Пульт у него довольно быстро отобрала Даша, но упрямый, одержимый пенсионер пытался закрыть ворота собственным телом. Поэтому подоспевшей откуда ни возьмись скорой

пришлось вколоть ему успокоительное и уложить на носилки.

Ненависть Палыча к скутерам носила болезненный характер с самого открытия ресторана «Доколе», и вот уже три года эта паранойя не утихала, а, наоборот, разгоралась с новой силой. Профилактические беседы, угощения профитролями с заварным кремом и прочие знаки благосклонного внимания со стороны работников ресторана разбивались о врожденную подозрительность бывшего работника МВД. Палыч свято верил в то, что скутеры — главное зло нового мира и за всем этим кроется вселенский заговор империализма, который он вот-вот раскроет. Ждать просветления мы давно устали, и переводить профитроли тоже надоело. Тем более что мы готовили лучшие профитроли в городе.

На обучение кондитерского цеха рецепту моей мамы ушло около года. Фокус заключался именно в простоте исполнения и использовании только качественных продуктов. Хотя последнее никак не вязалось в моей голове с воспоминаниями о советском детстве, в котором невозможно было достать ни масла, ни яиц, ни молока без очередей или связей. Как моей маме удалось придумать идеальный заварной крем в таких условиях — до сих пор остается загадкой.

Сопротивление на кухне вызывало прежде всего мое страстное желание замешивать в крем настоящее вологодское масло. Кондитеры ресторана «Доколе» обычно с пеной у рта доказывали мне, что масло на основе растительных жиров ничуть не хуже, и страшно оскорблялись, если я, потеряв всяческое терпение, начинала орать: «Маргарин создан для мутантов, а не для людей!» Еще один трудный

момент — способ приготовления крема. Его надо было смешать из яиц, сахара, молока, добавить чуть-чуть муки и уваривать до загустения, все время помешивая и слегка взбивая венчиком. На этом этапе все без исключения кондитеры пытались засыпать в сотейник крахмал. Мол, так будет гуще, стабильнее и быстрее. Мои дилетантские, по их мнению, уверения, что этот крем не создан быть густым, а должен быть легким и элегантно-пластичным, обычно упирались в железную фразу: «Так кто же все это мешать все время будет?!» В общем, кондитеры в ресторане «Доколе» менялись часто. Профитроли оставались лучшими в Москве. А я научилась не беситься и упрямо гнуть свою генеральную линию.

Ну и чтобы подкрепить свое хвастовство реальными действиями, вот рецепт.

Профитроли моей мамы

Для заварного теста

1 стакан воды*; 1 стакан муки; 125 граммов сливочного масла; 4–5 яиц; ¼ чайной ложки соли.

Для смазки

1 яйцо; 2 столовые ложки холодной воды.

Для заварного крема

1,5 стакана молока; 3 яйца; ½ стакана сахара; 1,5 столовой ложки муки; кусок сливочного вологодского масла толщиной два пальца от 200-граммовой пачки; семена ванили (если есть, но можно обойтись и без нее) на кончике ножа.

Сначала приготовим крем. В сотейнике смешиваем яйца с сахаром при помощи венчика. Вливаем молоко. Перемешиваем как следует. Подсыпаем

* Здесь и далее имеется в виду советский граненый стакан.

муку и взбалтываем венчиком весь состав еще раз — комков не оставляем. Ставим сотейник на средний огонь и, продолжая мешать венчиком, доводим крем до кипения. Пока не кипит, но уже становится горячее, добавляем семена из стручка ванили. Как только начнет густо булькать, снимаем сотейник с плиты и вмешиваем в крем сливочное масло — постепенно, кусочками. Достигаем глянцевой однородной консистенции. Оставляем крем остывать до комнатной температуры.

Теперь займемся тестом. В сотейник к холодной воде добавляем соль, масло и ставим на огонь. Доводим до кипения, перемешивая. Убавляем огонь и тут же засыпаем муку. Очень быстро (1–2 минуты) замешиваем тесто деревянной ложкой с длинной ручкой до однородности и немедля снимаем сотейник с огня! Продолжая вымешивать тесто, вбиваем в него по очереди каждое яйцо. Главное — не бухнуть все яйца сразу! Каждый раз добиваемся полного взаимопроникновения яйца и теста.

На противень выстилаем пергамент. Двумя чайными ложками выкладываем на него будущие профитроли, оставляя между ними расстояние 2–4 сантиметра.

Отправляем пирожные в духовку, разогретую до 190°С. Выпекаем до золотистого цвета. Внутри каждого профитроля во время пребывания в духовке образуется интригующая пустота. Именно ее мы и заполним потом вкуснющим заварным кремом. Важно: не открывать духовку, пока профитроли не испекутся! В противном случае они схлопнутся — не поднимутся!

Достаем противень из духовки и быстро выкладываем профитроли на блюдо. Пирожные должны немного остыть. Острым тонким ножом надрезаем каждый на макушке «крышечкой», но не срезаем «крышечку» до конца. В каждый профитроль аккуратно закладываем заварной крем чайной или кофейной ложкой и закрываем «крышку». (С профессиональным кондитерским мешком она не нужна. У кондитерского мешка есть металлический наконечник, которым и протыкается каждый профитроль в незаметном месте. А как только «тельце» протыкается, следом вовнутрь поступает крем.)

Оторвать меня от размышлений о безупречном сливочном масле в тот день смог только следователь. Вернее, стандартная форма допроса на месте преступления, включавшая в себя имя — Светлана; фамилию — Кеян; отчество… Тут следователь запнулся и переспросил еще раз. Я за тридцать пять лет своей жизни успела привыкнуть к подобным трудностям произношения и продиктовала

по слогам: «Мкрты-чев-на» — добавив, что можно и без отчества легко обойтись в нашей реальной жизни. (Дай бог здоровья моему папе.) Следователь послушно повторил, записал и поднял на меня глаза: шутку про непроизносимое отчество, с которым мне приходится жить с детского сада на территории Москвы, не считая сопредельных государств земного шара, он явно не понял. Пока я была для него очередным лицом кавказской национальности, предположительно без регистрации и права на работу на территории РФ:

— Откуда вы к нам приехали? — этот парень явно хотел напасть на след.

— С Патриков, — беззаботно ляпнула я.

Следователь был симпатичный, но соображал туго.

— Это где?

— Да тут, недалеко. Двадцать минут пешком, если медленным шагом.

— Как давно вы в городе? — он по-прежнему гнул что-то свое, а я, как иностранка, игнорировала его попытки докопаться до здравого смысла.

— Тридцать один год с регулярными перерывами на летние каникулы в детстве и отпуска во взрослой жизни.

— Ну и где же вы пропадали еще четыре года? — он все еще надеялся поймать меня на слове.

— У бабушки — тут уже я перестала что-либо понимать: зачем следователю информация о моем младенчестве? — Дело все в том, что родители обзавелись мной еще в институте и, чтобы закончить учебу, меня отправили к бабушке с дедушкой — на Кубань. Там я и росла до трех с половиной лет, если быть совсем точной. А мама и папа меня регулярно навещали.

— Светлана Мкртычевна, что вы мне голову морочите? — не выдержал следователь. — Мне совершенно неинтересно, кто и когда вас навещал в яслях.

— Никаких яслей не было, вы что?! — возмутилась я. — Объясняю же вам: меня выращивали родители моей мамы, потому что мой папа своих очень рано потерял. И вообще я ребенок студенческой страсти!

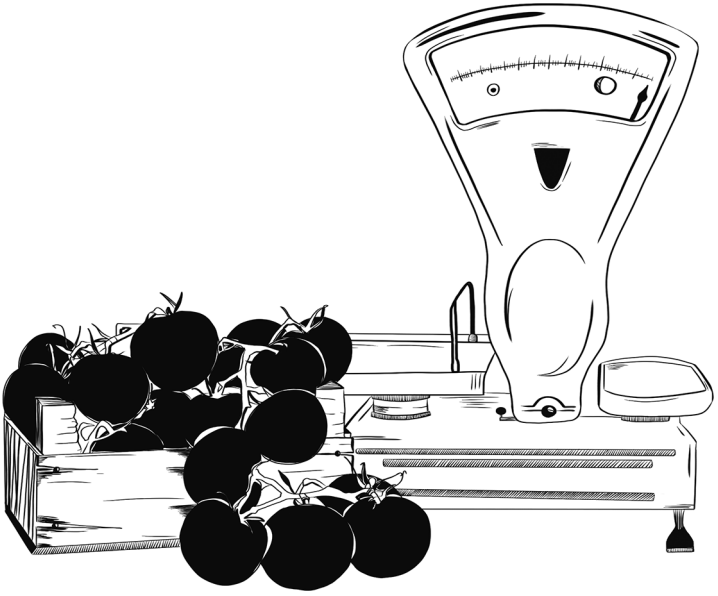
— Ну без этой информации, думаю, я мог бы обойтись, — вдруг заулыбался следователь.

Я выдохнула и перестала пересказывать свою родословную. Вопросы о месте регистрации, прописке и гражданстве окончательно вернули нашей беседе здравый смысл. Следователь Кирилл Сумский понял, что хоть я и лицо обозначенной выше национальности, но совершенно законно живу и работаю в столице нашей родины. Ничего не нарушаю. Только вот не совсем ясно, где я работаю и кем. Ответу на этот вопрос я, пожалуй, отведу отдельную главу.

Глава 3

Так как гастрономическая мода за последние лет пять стремительно поглощала Москву, мне удалось-таки придумать четкую формулировку — концепт-шеф. Я постоянный концепт-шеф трех московских ресторанов: «Шанти», «Доколе» и «Пропилей». Периодически я работаю еще и приглашенным концепт-шефом в других местах: ставлю по просьбе владельцев кухню, придумываю меню, обучаю шеф-повара, дожидаюсь стабильности исполнения всего того, что удалось напридумывать, получаю гонорар и сматываю удочки. В своих постоянных ресторанах я занимаюсь кухней нонстоп. С момента их основания, каждый день.

Когда у меня берут интервью, то задают любимый вопрос: «А вы сами готовите?» Первое время я впадала в ступор, обижалась, возмущалась и еле сдерживалась, чтобы тут же не прогнать журналиста прочь. Потом я поняла, в чем дело. Такой профессии, как у меня, ни у кого больше нет. Во всяком случае в постсоветском пространстве. В западной гастрономической цивилизации шеф-повару не нужен концепт-шеф по той простой причине, что он и сам в состоянии придумать новое блюдо и ввести



Чтобы найти в Москве настоящие краснодарские помидоры — спелые, пахучие (бог с ними, с тосканскими!), надо быть очень упрямым и по-настоящему чокнутым человеком.

его в производство на своей кухне. Кроме того, стоящий шеф-повар, как правило, человек талантливый и своенравный, поэтому никому не позволит лезть с советами в свои кастрюли. В нашей же стране сложилась другая ситуация. Приглашенные в 1990-х повара-иностранцы в большинстве своем давно сбежали, а те, кто остался, на новом месте успели превратиться в настоящих мэтров: основали свой бизнес, нашли инвесторов, открыли рестораны в Москве и/или Питере и успешно продвигают свое дело в регионах и бывших союзных республиках.

Есть и наши великие рестораторы: Аркадий Новиков, Андрей Деллос, Арам Мнацаканов, Михаил Зельман. Им удалось совместить врожденный гастрономический вкус с умением зарабатывать большие деньги, что привело к открытию собственных успешных заведений и в Лондоне, и в Париже. Они сами себе концепт-шефы, и этот факт вызывает у меня только уважение.

Один человек на ресторанном рынке стоит особняком — это Анатолий Комм, про которого можно написать целый роман. Комм — единственный признанный в гастрономическом мире русский шеф, создавший высокую русскую кухню. В народе ее обычно кличут молекулярной. У высокой кухни есть три правила: только местные продукты, самобытное национальное меню и высокие технологии.

Комм — отличник по всем предметам и пророк, так и не признанный на родине. Во всяком случае я так считаю. Его ресторан высокой русской кухни «Варвары» был закрыт в прошлом году, и Анатолий переформатировал его в более понятное заведение «Русские сезоны», где продолжает экспериментировать над любопытными гражданами, оставаясь гениальным одиночкой.

На кухнях же большинства московских ресторанов (буду говорить только про Москву, так как работаю я только здесь и в регионы ехать пока отказываюсь) шеф-поварами работают странные люди. Голова, руки, самолюбие, иногда амбиции у них вроде есть, а со вкусом и кругозором — проблемы. Самым способным из них удалось поработать с иностранными шефами и кое-что сложить в свою профессиональную копилку. Остальным же приходится выживать, лабая цезаря и спагетти с морепродуктами в порту пяти морей, где моря, как вы понимаете, совсем нет. А владельцы ресторанов, как правило, угрохавшие в свой бизнес адские миллионы, хотят разнообразия и выдумки. Эти люди уже объездили весь мир и думали, что открыть свой ресторан в Москве с едой как на Лазурном Берегу или, на худой конец, точь-в-точь как в Тоскане — пустячное дело. Они ошибались.

И вот тут я обычно завожу свою любимую пластинку — про помидоры. Чтобы найти в Москве настоящие краснодарские помидоры — спелые, пахучие (бог с ними, с тосканскими!), надо быть очень упрямым и по-настоящему чокнутым человеком. Пример с помидорами обычно сразу все объясняет: и вкус гаспачо на летних московских верандах, и вымученные брускетты, и феномен цен на бакинские томаты, которые в большинстве случаев уже даже ничем не пахнут — есть только цвет, гигантический размер и бешеные тыщи за килограмм.

Наша главная проблема — продукты. Отсутствие современно обученных поваров (без калечащей профессиональное сознание программы советского кулинарного техникума) и адептов общей гастрономической цивилизации — тоже большой вопрос. На этом фоне фермерское

движение и гастрономы-модники-хипстеры — капля в море. А если быть совсем точным, то это попытка организовать более-менее сносную жизнь в своем замкнутом мире.

Надеюсь, что все когда-нибудь изменится. А пока я своими скромными силами учу шеф-поваров во вверенных моим заботам ресторанах. Мне нравится кормить людей. И — да, я умею готовить. А кроме этого, прослужила в журнале «Портал — все развлечения Москвы» ни много ни мало — целых десять лет. Я первый ресторанный критик «Портала», который анонимно ходил по ресторанам, платил по счетам, а журнал публиковал мои рецензии, оплачивал счета и формировал вкус к жизни — довольно требовательный.

В какой-то момент друзья друзей решили со мной посоветоваться, что делать с новым клубом, в котором должен, по их генеральному замыслу, быть еще и ресторан. Я предложила им как вариант вьетнамскую кухню с поправкой на европейские замашки. Так родился «Шанти» — первый в Москве ресторан модной сейчас колониальной кухни. Ему, кстати, уже десять лет! И, честно вам скажу, владелец «Шанти», друг моих друзей Олег Бац, стал для меня идеальным партнером по бизнесу и другом. Олег буддист и интроверт, а мне как человеку замкнутому понятны его антирекламные настроения, поэтому мы очень уважительно относимся друг к другу. «Шанти» живет своей жизнью и не участвует в пиарной гонке и раздувании информационных пузырей. Еда у нас в ресторане крутая, и фанаты нас любят. Хипстеры про нас не знают. Ну и ладно.

Вскоре я ушла из «Портала», разругавшись напоследок с новым главным редактором: юноша посчитал, что я пишу слишком умные тексты про еду и постоянно употребляю

непонятные слова, такие, например, как «панакота». Ну, я не выдержала, плюнула и отправилась в самостоятельное плавание — делать свой журнал. Мне помог мой старый друг и замечательный гастроном Сергей Бахоменко. Он возглавлял старинный издательский дом, выпускающий журнал о кругосветных путешествиях. В один счастливый миг Сергею потребовался еще один журнал — о еде. Он вспомнил про меня — и понеслось.

В качестве главного редактора я придумала и запустила «Первое, второе, третье» — издание о гастрономических приключениях и путешествиях. Это были прекрасные два с половиной года: журнал напоминал книжку с шикарными иллюстрациями, репортажами и рецептами. Перед публикацией мы проверяли все рецепты на редакционной кухне, которую я организовала в своем новом ресторане «Доколе». Согласна, что название странное, но его придумала, честное слово, не я, а дама-инвестор. Даму тоже звали Светой. Это был ее первый опыт в ресторанном бизнесе. Персонал «Доколе» довольно быстро сориентировался и дал нам клички: Света Вокруг Света — это мне, а Света Конец Света — ей. Без комментариев.

Справедливости ради стоит заметить, что Света никогда не вступала со мной в открытый конфликт, острые вопросы обсуждала вежливо и тихо. Буянила она как раз с персоналом. Управляющие, менеджеры, шеф-повара менялись в «Доколе» каждые три месяца, а иногда и чаще. Работать в таких условиях было тяжело, но я упрямая и не бросаю дело, если есть ощущение незавершенности.

Полгода назад мой журнал «Первое, второе, третье» закрыли: издательский дом, в котором он был запущен, решил спасать свой главный проект — журнал «Кругосветка».

Времена для бумажной прессы настали тяжелые, каждая копейка на счету, я все понимаю.

Из-за пресловутого ощущения незавершенности я буквально через месяц стремительно перезапустила свой журнал в другом издательском доме, где моя команда продержалась всего пять месяцев. Новые издатели оказались банальными пройдохами, а я по неопытности даже не оформила на себя авторские права, и пришлось уходить с большей частью команды, теперь уже без надежды перезапуститься еще раз.

В общем, на сегодняшний день, кроме ресторанов, я по-прежнему занимаюсь еще и журналистикой — теперь глянцевой. Работаю директором отдела культуры в американском журнале на русском языке про звезд и моду. Как я все успеваю — никто не понимает. Но я привыкла, и мне интересно. Так и живу. Тексты, тарелки, кастрюли, люди — крутятся вокруг со страшной силой. Мои друзья уверены, что кручу эту машинку как раз я. Может быть, они и правы. Если честно, мне некогда это анализировать. Гиперконтроль, конечно, болезнь, но я давно уже хроник с большим стажем.

И напоследок все-таки еще один рецепт — он поможет справиться даже с самыми безнадежными помидорами московского тепличного происхождения.

Вяленые томаты

Вам понадобятся помидоры, пусть даже совсем бесцветные и безвкусные, зимние. Разрежьте каждый на половинки или четвертинки, как понравится. Разогрейте духовку до 100°С. Организуйте на противне пухлую подушку из крупной морской соли и выложите на нее помидоры кожицей вниз. Сбрызните их оливковым маслом, можно сыпануть листиков тимьяна

и розмарина. Теперь закрывайте духовку, понизьте температуру до 80°С и идите спать. (Лучше всего готовить вяленые томаты ночью: солдат спит — служба идет. Но это если у вас духовка электрическая, с включенной газовой плитой я спать никому не советую.)

Утром просыпаетесь — и на кухню! Выключаете духовку, вынимаете противень, а там настоящие вяленые томаты, как будто только что поджарились на итальянском солнце! Запах в квартире стоит фантастический, если только вы свои помидоры все-таки не спалили. Спать надо часов восемь — это максимум. Двенадцать часов в духовке при 80°С — это для них многовато.

Итак, пару-тройку томатов пустите тут же на аккомпанемент омлету, остальное сложите в чистую посудину, заливая каждый слой хорошим оливковым маслом, лучше всего рафинированным. Подсолнечное тоже подойдет, но без запаха семечек. Томаты можно хранить в холодильнике, пока не съедите. А если едите быстро, то держите их под рукой — в шкафу, где хранятся соль, бальзамик и специи.

Томаты, приготовленные в духовке, заменяют своих безликих свежих собратьев в любом зеленом салате. С ними можно варить гениальный чечевичный суп, делать тапенаду для тостов, да и просто хватать руками, когда чего-то вкусного хочется. Секрет в том, что из водянистых и тепличных плодов без цвета и запаха выпаривается вся ненужная жидкость, и нам с вами остается помидоровая суть.

Глава 4

Но вернемся все-таки во двор ресторана «Доколе», где бригада следователей пытается справиться с человеческой паникой, рассеянной памятью и безответственным поведением. С кухни всех уже давно выгнали. Нас, теперь уже посторонних, туда не пускали. Через пару часов из арки выехала санитарная спецмашина. По всей видимости, адский торт лежал внутри. Палыч все пропустил. Он сладко спал на диване террасы «Доколе» — лучшей террасы города, организованной под раскидистыми кленами и увитой диким виноградом. Мы с генеральным директором Дашей все-таки заставили бармена включить и прогреть кофейную машину, получили свой, уже обеденный, капучино с корицей и спрятались от всех под зонтом. Следователи, еще раз проверив кордон по периметру двора, скрылись внутри ресторана. Никаких продвинутых гаджетов, как у команды из сериала «Гавайи 5:0», у них замечено не было. Наверное, поэтому они по старинке изучали детали: при помощи кисточек и порошков собирали отпечатки пальцев, фотографировали и копались по углам в надежде обнаружить что-нибудь полезное.

В «Доколе» пекли свой хлеб по здоровым рецептам одного французского гения, живущего в Англии. Рецепты притащила я, и секрет здоровья, собственно, заключался в том, что при замешивании надо было как следует выбивать тесто об стол, насыщая воздухом.

У Даши началась истерика. Она рыдала и причитала. Ей казалось, что в этом идиотском ресторанном бизнесе она уже видела всё и всех, но никогда, еще никогда не доходило до убийства. Я чувствовала себя виноватой, так как именно я уговорила Дашу прийти в «Доколе» три месяца назад. Я надеялась, что Даша справится со Светой-инвестором, потому как по части профессионализма и любви к человечеству Даше не было равных. Когда-то она начинала официанткой в клубе «Тайский летчик», где после сдачи очередного номера регулярно жгла редакция журнала «Портал». Основатель «Портала» и тогдашний главный редактор Семен Букин каким-то чудом сманил Дашу к себе в ассистенты, и следующие пять лет она была ангелом-хранителем не только Семена, но и всей редакции. Но, заскучав на этом ответственном посту, Даша ушла из издательского дома и снова оказалась в ресторанном бизнесе. Только теперь она стала управляющей сетью продвинутых пивных пабов для буржуазной богемы — с большой зарплатой и чрезвычайно значительным положением в обществе.

Мы с Дашей не теряли друг друга из виду, и, когда я предложила ей пост управляющей в «Доколе», она подумала и согласилась попробовать что-то новое. Пивная эстетика ей к тому времени уже успела надоесть, а гастрономическая составляющая процесса заинтересовала не на шутку.

Даша действительно нейтрализовала Свету-инвестора, и все вдруг забыли про конец света. Я обучала шеф-повара Алексея новым рецептам и надеялась, что этот мир и покой продлятся вечно. Инвестор перестала устраивать разборки без причины и даже разлюбила продолжительные бои с официантами. За поляной следила Даша. А Света сосредоточилась на сотрудничестве с бар-менеджером Люсей.

Девочкам нравилось придумывать фиолетовые коктейли. Я не шучу. Только фиолетовые. Они даже откуда-то раздобыли для этих целей фиалковое вино и утверждали, что его производят в Провансе по старинной технологии.

Я не могла смириться только с хлебом и тортом, который почему-то назывался «мильфей». В «Доколе» пекли свой хлеб по здоровым рецептам одного французского гения, живущего в Англии. Рецепты притащила я, и секрет здоровья, собственно, заключался в том, что при замешивании надо было как следует выбивать тесто об стол, насыщая воздухом. Самое трудное в этот момент — сдержаться и от души не насыпать муки, чтобы тесто наконец-то перестало отчаянно липнуть к рукам. Лишняя мука убивала все дело на корню. Хлеб получался тяжелым, плохо пропекался, и есть его было грустно и скучно. Но если делать все по правилам, от этого хлеба, особенно с добавкой лавандового меда, невозможно было оторваться. И растолстеть нельзя.

Пекарь Ренат, работник ночной смены, сопротивлялся правильному замесу, ссылаясь на трудности своей судьбы и плохую погоду в Москве. Он систематически набухивал в тесто муки, так что хлеб то и дело приходилось ставить в стоп-лист. Штрафовать или увольнять Рената было бесполезно. Деньги его мало интересовали, а найти пекаря в Москве — это еще сложнее, чем купить правильные помидоры.

Вторая моя беда — с тортом мильфеем — заключалась в том, что торт этот я ненавидела. Мильфей, вопреки своему легкому и изящному французскому происхождению, в кондитерском цехе «Доколе» был придуман, чтобы стать лидером продаж. А это значит, что он был понятен каждому

потребителю и до безобразия напоминал по вкусу торт «Киевский». Масляный, жирный крем, надоедливая приторность, разваливающиеся коржи из безе — ужас, но людям нравилось. А копеечная себестоимость только подогревала инвесторский кураж. Я много раз пыталась уничтожить мильфей и вывести его из меню «Доколе». Но это единственное, что получалось у кондитеров ресторана стабильно и безупречно. Видимо, потому, что крем из смеси масла и маргарина, а также коржи из белка (общий бой яиц с кухни) с дешевым сахарным песком — база советского кулинарного техникума, которую невозможно победить. К тому же инвестор Света и бар-менеджер Люся исправно предлагали этот кошмар к своим фиолетовым коктейлям.

Когда Даша перестала рыдать и отхлебнула остывший кофе, я спросила про самое главное:

— Кто это был на кондитерском столе?

Даша зарыдала снова, но успела произнести более-менее внятно:

— Ренат!

— Как Ренат?! — я сжалась от ужаса. — Почему? Ты его узнала?!

— А ты не узнала, что ли?!

— Нет! Как я могла его узнать, если всё было покрыто толстым слоем марципана!

Мы орали друг на друга, ничего не замечая вокруг. Палыч продолжал храпеть по соседству.

— Ну когда его выносили, кусок марципана отвалился, и я увидела татуировку эту дикую, точнее, ее фрагмент. Русалки эти жуткие с бешеными глазами у него на руке, помнишь?

— Мама, — только смогла выдавить из себя я. Плакать не получалось. И я задала еще один важный вопрос:

— А где Света?

Инвестор, за неимением других важных дел, появлялась в «Доколе» каждое утро, вернее к часу дня. Утро у нее начиналось в обед. Настроение этой женщины никак не зависело от принятого накануне вечером количества транквилизаторов и/или алкоголя. Если честно, то я звала ее про себя Дементором. У этой девушки неопределенного возраста была одна весьма редкая способность: она обожала уничтожать всю радость вокруг. Вытягивала ее любым способом из каждого, кто встречался на пути. Люди отваливались от нее, словно выжатые в стакан канарейки. Дементор носила развевающиеся на ветру одежды творческих работников и крупные украшения — браслеты и кольца. Всегда жаловалась на больную спину и обязала официантов обкладывать себя подушками.

В то ужасное утро официанты явно не знали, чем себя занять, — Светы не было. Я взглянула на часы: уже половина третьего! В редакции меня, наверно, с собаками ищут! Пока я звонила и объясняла причину своей неявки, выслушивая сочувственные ахи и охи, Палыч вдруг очнулся, вскочил и крикнул:

— Ведьма здесь?!

— Какая именно? — хладнокровно переспросила я.

Палыч вращал красными выпученными глазами и шарил руками по дивану. Какую ведьму он потерял? От идиотского вопроса Даша пришла в себя, окинула взглядом двор и террасу и подытожила:

— Ведьмы Светы сегодня точно не было. Мало того, она еще вчера ушла довольно рано. Вечер прошел без

эмоциональных потерь. Твой холодный миндальный суп ели на ура и просили еще.

— Это приятно, конечно. Но тогда где Лена?

Лена занималась в «Доколе» пиаром и маркетингом. Точнее, она занималась бытовым шпионажем в пользу инвестора. Другими словами, Лена была нанята затем, чтобы подслушивать, подглядывать и докладывать Свете — за зарплату. Лена — безобидное, трусливое существо, дочка какой-то Дементоровой одноклассницы. Света и Лена всегда сидели рядом. В открытых перепалках с кухней Лена была замечена пару раз. О том, что Лена шпионка, знали все вокруг и предпочитали лишний раз с ней не связываться.

— Во! Легка на помине. Сейчас начнется визг, — Даша кивнула в сторону ворот. Из арки выруливала Лена — в черных очках, на каблах и в узкой зеленой юбке. На голове — высокая бабетта. Сегодня у нас трансляция сериала «Безумцы». Лена любила наряжаться тематически, согласно просмотренной накануне серии.

Пока у гражданки проверяли документы, мы дали попить водички Палычу. Заботливо похлопали его по спине и показали дорогу к воротам, то есть к ответственному посту, который уже можно было занимать. Тем более что про ведьму он спросил явно спросонья. И мы ему ответили.

Когда Лена, благополучно миновав кордон, продефилировала мимо кухни и достигла лестницы на террасу, мы с Дашей сгруппировались — инстинктивно. Лена начала без приготовлений:

— А кого убили? — вопреки нашим ожиданиям, она почему-то не визжала, а зловеще шептала.

— А ты знаешь как? — мы с Дашей говорили хором, как сексуальные близнецы.

— Не-е-е-т… — волнуясь, Лена имела обыкновение кокетливо тянуть слова за хвост.

— Из человека сделали торт, понимаешь? — я решила не откладывать подробности в долгий ящик.

— Как?!

— Видимо, молча и не выпекая. — Я уже говорила, что начинаю шутить по-черному от нервов?

— Свет! Прекрати! — Даша не выдержала накала страстей. — Ты можешь ей все объяснить по-человечески?!

— Вот это я как раз и не могу! Я тоже ничего не понимаю! Откуда у нас тут маньяки вдруг завелись, ума не приложу.

Лена опустилась в кресло и попросила воды. Мы налили ей имбирного лимонада, спасшего меня от обморока.

— Что будем делать? — едва слышно прошелестела она.

— Снимать трусы и бегать, что ж еще? — пробурчала я сквозь зубы, понимая, что остроумно ответить никак не получается. — Пытаемся понять, кто так ненавидел Рената, что решил таким образом с ним расправиться.

— Так это же ты с ним все время ругалась.

Лена не спрашивала, а утверждала. И до меня дошло, что, действительно, главная ненавистница несчастного пекаря, царствие ему небесное, — это я. Во всяком случае каждый работник «Доколе» может подтвердить, что мы с Ренатом почти каждый день выясняли отношения. А по поводу муки или чистых рук — это уже детали, народные массы не волнующие.