

Анна Шилд
Ада Огнева



МАЖОР НА
ШОКОЛАДНОМ ПАРИ

Ада Огнева

Мажор на шоколадном пари

«Автор»

«Автор»

2026

Огнева А.

Мажор на шоколадном пари / А. Огнева — «Автор», «Автор»,
2026

Маша Воронова держится за свою шоколадную мастерскую до последней крупинки какао. Но аренда удвоилась, редкие бобы застряли на таможне, а времени на спасение дела почти не осталось. Тут появляется Влад Орловский — избалованный винный критик, уверенный, что шоколад не заслуживает серьёзного уважения. Он приходит спорить и оказывается у её гранитной плиты. Тридцать дней, крупный заказ и мужчина, которого хочется то выставить за дверь, то подпустить поближе. Маша знает, как исправить неудачную начинку. С чувствами к этому мажору всё гораздо сложнее.

© Огнева А., 2026

© Автор, 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава 1	6
Глава 2	10
Глава 3	14
Глава 4	18
Глава 5	22
Глава 6	26
Глава 7	29
Глава 8	33
Конец ознакомительного фрагмента.	36

Анна Шилд

Мажор на шоколадном пари

Мажор на шоколадном пари

Анна Шилд

Ада Огнева

Глава 1

Шоколад никогда не прощает спешки, суеты и холодного равнодушия. Он подчиняется строгой гармонии кристаллической решетки, требуя от мастера безупречного глазомера, твердой руки и почти молитвенного почтения к каждому градусу температуры. Одно неловкое движение, лишняя секунда промедления, колебание влажности воздуха, и живая шелковая материя превращается в тусклую, ломкую, безнадежно испорченную субстанцию.

Утро над Покровкой зарождалось в прозрачной осенней синеве. Старинные доходные дома в тихих переулках кутались в зябкий туман, редкие желтые листья липли к мокрым тротуарам, а со стороны Садового кольца доносился пока еще глухой, сонный гул просыпающегося мегаполиса. В нашей полуподвальной мастерской на Покровке уже вовсю кипела жизнь. Здесь царил плотный, тягучий, дурманивший аромат поджаренных какао-бобов, переплетенный с терпкими древесными нотами, оттенками дикой ежевики, сушеного инжира, трубочного табака и влажной земли.

Я стояла у широкого дубового стола, на котором покоилась массивная плита из черного полированного гранита толщиной в десять сантиметров. Этот тяжелый монолит я заказывала в Карелии и везла в Москву на грузовой платформе. Гранит хранил ровную, глубокую, ничем не возмутимую прохладу каменных недр, без которой невозможно сотворить настоящее чудо зеркального блеска. Камень словно дышал собственным древним покоем, остужая горячий шоколад мягко и равномерно, заставляя молекулы какао-масла выстраиваться в безупречные геометрические ряды.

На мне был надет рабочий фартук из грубого неотбеленного льна с толстыми кожаными ремнями, перекрещенными на спине. Густые темно-русые волосы я наскоро закрутила на затылке в тугой узел, зафиксировав его длинной шпилькой из полированного вишневого дерева. Никакие фабричные заколки или модные гребни не выдерживали двенадцатичасовой смены у плиты, когда приходится непрерывно наклоняться, выравнивать горизонт, контролировать термометр и двигать тяжелыми стальными лезвиями. На моих запястьях темнели крошечные крапинки застывшей шоколадной глазури, ладони пахли обжаренным миндалем и сухой древесиной, а кончики пальцев от ежедневной работы с раскаленным металлом и ледяным камнем давно утратили девичью мягкость.

В дальнем углу мастерской мерно, убаюкивающе урчал каменный меланжер. Два циклопических гранитных цилиндра весом по сорок килограммов каждый уже тридцать шесть часов подряд непрерывно перетирали драгоценную партию диких эквадорских какао-бобов сорта Насьональ. Жернова крутились в гранитной чаше с глухим ровным шорохом, перемалывая какао-крупку на мельчайшие частицы размером менее пятнадцати микрон. Только при таком филигранном помоле человеческий язык перестает различать отдельные крупинки и начинает воспринимать массу как чистое бархатное прикосновение.

Для большинства обитателей этих престижных переулков шоколад оставался примитивной плиткой из супермаркета, набитой соевым лецитином, белым рафинированным сахаром и гидрогенизированным пальмовым жиром. Фабричные гиганты десятилетиями приучали город к приторной, липкой сладости, начисто уничтожающей природную сущность продукта. Мало кто догадывался, что настоящие элитные бобы содержат в себе сложнейшую палитру из сотен летучих ароматических соединений. Их терруар, состав минеральных почв далеких вулканических долин, уровень влажности экваториальных лесов и количество солнечных дней дарят какао такую же невероятную глубину, какую искушенные сомелье годами ищут в великих винах старого мира.

Бобы Насьональ раскрывались тонами спелых темных слив, сухих белых грибов, благородного чернослива и дикого горного меда. Никаких химических добавок в этих стенах не

существовало вовсе. Мое правило было непреложным. Только первозданные бобы бережной березовой обжарки, темный нерафинированный сахар мусковадо и чистое какао-масло первого прямого отжима.

Сегодня мне предстояло создать новую партию своих коронных горьких трюфелей.

В нержавеющей чаше колесного плавителя темная масса уже достигла сорока пяти градусов. Все твердые кристаллы жирных кислот полностью расплавились, превратившись в глянцевую, струящуюся жидкость глубокого антрацитового оттенка с таинственным рубиновым отливом на изгибе волны.

Я взяла широкий стальной ковш, зачерпнула две трети горячего шоколада и плавным, отточенным годами движением вылила его на черную гранитную плиту.

Тягучая темная река с глухим ласковым шипением растеклась по холодному камню широким ровным озером. Мгновенно пространство мастерской заполнилось густым, концентрированным теплом с ярким оттенком свежее испеченного ржаного хлеба, поджаренной хлебной корочки и дикой смолы.

В моих руках блеснули верные спутники, широкий гибкий шпатель и угловой кондитерский скребок из полированной шведской стали.

Начался священный танец темперирования.

Широкими уверенными полукругами я разгоняла горячую массу по граниту тончайшим слоем, охлаждая ее о ледяное каменное тело, а затем резким обратным движением сгребала шоколад к центру плиты, заворачивая его внутрь самого себя. Сталь звонко и чисто пела по камню. Взмах, переворот, скольжение, снова подъем. Шоколад послушно отзывался на каждое движение моих рук, постепенно густея, приобретая тугую, бархатистую плотность и особое шелковистое сопротивление.

Температура стремительно падала. Сорок два, тридцать восемь, тридцать три, тридцать один градус. Мой портативный инфракрасный пирометр тихо щелкал каждые двадцать секунд, высвечивая алые цифры на блестящей темной глади.

В этот краткий, ускользающий миг внутри какао-масла происходило главное таинство молекулярной физики. Молекулы триглицеридов способны выстраиваться в шесть различных типов кристаллической решетки, но лишь один из них, пятая бета-форма, дарит шоколаду легендарную стойкость к теплу, атласный зеркальный блеск и сухой, звонкий хруст при разломе. Охладишь массу чуть быстрее положенного, образуются нестабильные рыхлые кристаллы, и поверхность конфеты через сутки покроется отвратительным серым жировым налетом. Перегреешь хоть на долю градуса, вся стройная кристаллическая решетка рассыплется в прах, оставив на плите бесформенную маслянистую кашу.

При двадцати семи градусах масса заметно отяжелела, напоминая по своей консистенции свежий зрелый мед.

— Держи ритм, Маша, камень забирает жар, — шепнула я себе под нос, чувствуя, как сладко и привычно ноют мышцы плеч.

Я подхватила загустевший край скребком и вернула шоколад в чашу к оставшейся теплой трети. Масса сопротивлялась венчику; пришлось перехватить рукоять ближе к основанию, прежде чем темные полосы слились. Температура плавно поднялась ровно до отметки тридцать один с половиной градус. Идеальная точка равновесия. Золотое сечение истинного ремесла.

Я окунула узкий кончик шпателя в чашу и положила его на краешек деревянной полки. Спустя ровно девяносто секунд тончайшая пленка шоколада схватилась безупречным полуматовым атласом, не оставив ни малейшего следа на подушечке моего пальца. Кристаллизация прошла безукоризненно.

В этот момент входная дверь в конце кирпичного коридора тихо вскрикнула подвешенным латунным колокольчиком.

В мастерскую, кутаясь в длинный шерстяной кардиган болотного цвета, вбежала Соня, моя верная помощница и студентка технологического колледжа. На ее пушистых ресницах таяли крошечные капельки утренней мороси, щеки пылали свежим осенним румянцем, а в озябших руках она бережно сжимала два картонных стаканчика с горячим кофе и объемистую пачку утренней почты.



— Маша, доброе утро! На улице такая сырость, над бульваром туман стоит сплошной стеной, промозгло до костей, — затараторила Соня, ставя кофе на деревянный подоконник возле стеллажа с формами. — Зато сюда спускаешься, словно в сказочную гавань попадаешь. Я на углу переулка по одному аромату поняла, что ты снова запустила меланжер с партией Насьональ. Этот запах ни с чем на свете не спутаешь.

— Доброе утро, Соня, — тепло отозвалась я, продолжая размеренно помешивать темперированную массу широкой лопаткой. — Снимай пальто, отогревай руки горячей водой и надевай фартук. Сейчас займемся отливкой корпусов для новой партии трюфелей. Вчерашний ганаш отстоялся шестнадцать часов в климатическом шкафу, текстура получилась изумительной плотности. Я добавила в сердцевину щепотку копченой мальдонской соли и микроскопическую дозу сушеного кайенского чили. Горечь дикого какао раскроется первой, следом хрустнет минеральная соль, разгоняя рецепторы, а перечный огонь вспыхнет на третьей секунде, прямо на теплом выдохе.

Соня аккуратно повесила верхнюю одежду на кованый крючок, натянула серый фартук, однако ее обычная задорная улыбка вдруг угасла. Девушка замялась у границы чистой зоны, неловко переминаясь с ноги на ногу и пряча за спиной плотный белый конверт с тисненым гербовым штампом.

— Маша... Тут заказное письмо доставили с курьером. Я расписалась в уведомлении, — виновато пробормотала она, опуская глаза в пол.

Мое сердце глухо толкнулось о ребра, сжавшись в дурном предчувствии. Рука с лопаткой невольно замерла над чашей.

— От управляющей компании нашего дома? — Я узнала герб на конверте. Лопатка застыла в густеющем шоколаде; Соня первой посмотрела на чашу, и я заставила себя продолжить мешать.

— Да, — едва слышно выдохнула Соня и дрожащими пальцами положила бумагу на край дубовой стойки. — Они прислали официальное уведомление. Здание выкупил новый собственник. С первого числа следующего месяца арендная плата повышается в два с половиной раза. Либо мы безоговорочно соглашаемся, подписываем кабальное дополнительное соглашение и вносим гарантийный депозит сразу за три месяца вперед, либо обязаны освободить помещение в течение тридцати календарных дней.

Я положила лопатку на фарфоровую подставку, вытерла ладони сухим полотенцем и медленно взяла документ в руки.

Сухие, беспощадные канцелярские формулировки били наотмашь. Новый владелец затеял масштабную реконструкцию всего квартала, намереваясь вышвырнуть скромные ремесленные мастерские ради открытия пафосных винных бутиков, сигарных клубов и модных ювелирных лавок с заоблачными ценниками. Сумма, прописанная в графе обязательного ежемесячного платежа, была для нашей крошечной мастерской совершенно неподъемной. Она превосходила весь наш чистый доход за полгода упорного труда.

Но под первым письмом лежал второй документ, доставленный экспресс-почтой из северной столицы.

Официальное уведомление от начальника таможенного терминала в Санкт-Петербурге.

Наш многострадальный контейнер с уникальным урожаем диких какао-бобов Кристо из труднодоступной перуанской долины Пьяура окончательно застрял на таможенном контроле. Это были легендарные белые бобы, жемчужина мирового шоколадного наследия, лишенные природной терпкости и обладающие нежнейшим ароматом персика, жасмина и спелого ананаса. Чтобы найти этих индейских фермеров и договориться о прямой закупке без грабительских посредников, я потратила два года переписки и вложила абсолютно все свои сбережения до последней копейки. Теперь чиновники требовали повторные карантинные анализы, государственную сертификацию каждой партии и оплату специального температурного склада. Требовалось внести ровно пятьсот тысяч рублей в течение того же самого тридцатидневного срока. В противном случае весь бесценный груз подлежал конфискации и утилизации в промышленной печи.

Земля на мгновение ушла у меня из-под ног. В глазах потемнело.

Глава 2

Я подошла к низкому полуподвальному окну и оперлась ладонями о прохладный дубовый подоконник. За мутноватым стеклом мелькали дорогие мужские ботинки из крокодиловой кожи, замшевые женские сапожки и колеса представительских седанов. Соседние переулки жили своей сытой, вальяжной, равнодушной жизнью. Здесь крутились шальные капиталы, здесь открывались помпезные однодневные проекты, а богатые прожигатели жизни с легкостью швыряли сотни тысяч за бутылку модного шампанского, даже не задумываясь о том, сколько человеческого пота, бессонных ночей и мозолей вложено в подлинное ремесло.

Эту шоколадную мастерскую я подняла из руин собственными руками. Продала бабушкину маленькую квартиру на окраине города, три года не знала ни единого дня отдыха, сама отмывала старинную кирпичную кладку от вековой копоти и плесени, ночами вручную перебирала тысячи зерен какао, безжалостно отсеивая малейший дефект. На подоконнике до сих пор оставалась бороздка от моего первого стеллажа: я тащила его сюда одна и задела дерево уголком. Соня каждую весну ставила туда рассадку мяты. Представить здесь чужую витрину я пока не могла.

— Машенька, что же мы будем делать? — в глазах Сони заблестели крупные слезы, готовые вот-вот сорваться на щеки. — У нас на расчетном счете всего двести тысяч рублей. Этого даже на треть долга не хватит. Неужели нам придется бросить все и уехать в какой-нибудь сырой подвал на окраину?

Я резко развернулась к помощнице, расправив плечи и вскинув подбородок. Слабость и уныние разрушают человеческую душу с такой же неумолимой быстротой, с какой капля воды сворачивает шелковую структуру горячего шоколада.

— Никаких слез, Соня, — произнесла я твердым, чеканным голосом, глядя прямо в испуганные глаза девушки. — Запомни первое и главное правило нашей мастерской. Пока какао-масло в темпере не сгорело, ни одна партия не считается проигранной. У нас есть тридцать дней. Ровно один месяц, чтобы найти крупный заказ, доказать этому городу истинную силу ремесла и защитить наш дом. А прямо сейчас бери поликарбонатные формы и протирай каждую ячейку чистым спиртом до абсолютного скрипа. Настоящая работа прогоняет любые черные мысли лучше любых докторов.

Соня шмыгнула носом, торопливо смахнула слезинки рукавом и принялась за работу с мягкой хлопчатобумажной салфеткой.



Я вернулась к гранитной плите.

Взяв кондитерский мешок, я принялась аккуратно и точно отливать тончайшие корпуса будущих трюфелей. Толщина шоколадной рубашки должна была составлять ровно один миллиметр, чтобы обеспечить идеальный хруст и мгновенное таяние на языке при первом укусе. Затем внутрь каждого полушария отправлялась порция шелковистого ганаша с добавлением копченой морской соли и кайенского перца.

Сверху каждый трюфель покрывался тончайшей вуалью горького какао-порошка сорта Криолло и венчался полупрозрачным серым кристаллом мальдонской соли, прокопченной на щепе старого черешчатого дуба.

Это было подлинное кулинарное произведение. Идеальный баланс благородной горечи, сливочной плотности, минеральной соли и скрытого огня.

Старинные настенные часы над входной дверью глухо пробили одиннадцать раз. За окном окончательно рассеялся утренний туман, по переулку потянулись праздные прохожие, а воздух в мастерской звенел от странного, грозowego предчувствия. Я еще не знала, что через считанные минуты в эту дверь переступит человек, встреча с которым перевернет мою судьбу и поставит на кон все, ради чего я жила.

Дверной колокольчик над входом не просто звякнул, он залился отчаянным, захлебывающимся дребезгом, будто в нашу тихую полуподвальную обитель с улицы ворвался свирепый осенний вихрь.

Дверь распахнулась с глухим ударом о деревянный наличник, и порог перешагнула пестрая, шумная, вызывающе разодетая компания. Пространство мастерской, привыкшее к благоговейной тишине, неторопливому шепоту гранитных жерновов и сосредоточенной работе над чашей, в одну секунду наполнилось резкими запахами дорогого селективного парфюма, шлейфом сырой замши, терпкого можжевельника и праздной светской спеси.

Впереди шел мужчина, одно появление которого заставило воздух под кирпичными сводами стать плотным, колючим и тревожным.

Ему было около тридцати лет. Высокий, атлетически сложенный, с породистой хищной лепкой скул, прямым гордым носом и тяжелым подбородком бойца, привыкшего брать

от жизни все без малейших сомнений. На нем было длинное графитово-серое пальто из чистейшего кашемира, небрежно расстегнутое нараспашку, под которым угадывался темно-синий шерстяной костюм безукоризненного индивидуального пошива и белоснежная рубашка с расстегнутым воротом без галстука. Начищенные до маслянистого зеркального блеска кожаные оксфорды цвета горького шоколада ступали по нашему каменному полу с подчеркнутой брезгливой осторожностью, словно их владелец всерьез опасался подцепить здесь плебейскую бациллу.

В его серых, ледяных, невероятно цепких глазах застыло выражение бесконечной сытой скуки пресыщенного патриция. Четко очерченные, чувственные губы кривились в ленивой, снисходительной усмешке.

Это был Влад. Самый влиятельный, безжалостный и ядовитый винный критик столицы, ведущий сомелье страны и совладелец нового грандиозного ресторанного проекта в отеле Балчуг, открытия которого с замиранием сердца ждала вся столичная богема. О его снобизме и смертоносных ресторанных рецензиях в гастрономических кругах шептались с суеверным ужасом. Один росчерк его пера мог уничтожить репутацию заведения, строившегося годами, а его одобрение стоило целого состояния.

Следом за ним в мастерскую ввалился Руслан, его вечный соперник, соинвестор и закадычный приятель из золотой сотни столичных мажоров. Руслан представлял собой полную противоположность своему спутнику. Вальяжный, круглолицый щеголь в изумрудном бархатном бомбере, с массивной золотой цепью поверх черной кашемировой водолазки и насмешливыми, бегающими глазками. За ними порхали две холеные длинноногие девицы с кукольными лицами, закутанные в пышные соболиные меха, и модный фотограф с тяжелой камерой на плече.

— Я же говорил тебе, Владушка, сюда определенно стоит заглянуть, — звонким, масляным тенором протянул Руслан, вертя головой по сторонам и разглядывая наши старинные кирпичные стены и ряды стеклянных колб с образцами какао-бобов. — Весь светский бомонд уже неделю гудит про эту берлогу на Патриарших. Пишут, здешняя шоколатье колдует над сырьем так, будто заново открывает законы вселенной. Говорят, дикий шоколад дает мощнейший дофаминовый взрыв, покруче любого старого шампанского.

Влад медленно, с демонстративным отвращением стянул с длинных сильных пальцев перчатки из тончайшей оленьей кожи. Затем неторопливо подошел к нашей центральной витрине и кончиком пальца провел по дубовой кромке, словно проверяя качество ежедневной влажной уборки.

— Дофаминовый взрыв, Руслан? Умоляю тебя, перестань повторять дешевый бред ресторанных маркетологов, — голос Влада звучал низко, бархатно, с ленивой хрипотцой профессионального дегустатора, привыкшего к благоговейной тишине в лекционных залах. — Обычная кустарная лавка для наивных хипстеров, возмнивших себя алхимиками. Настоящая высокая гастрономия существует исключительно там, где есть многовековой терруар, известняковые почвы, благородная лоза и великие винтажи Бордо и Бургундии. Вино требует дисциплины ума, развитого обоняния и многолетней культуры восприятия. А кондитерское дело, всего лишь примитивная ярмарочная забава для инфантильных сладкоежек. В нем нет и грамма подлинного искусства.

Одна из девиц в мехах угодливо захихикала, поправляя выбившийся локон. Соня за моей спиной судорожно сжала кулаки, ее щеки вспыхнули пунцовым пламенем от возмущения.

Влад между тем продолжал свой снисходительный монолог, обводя мастерскую ленивым взглядом хозяина жизни —

— Рецепт любого шоколада убог до безобразия. Тонны рафинированного сахара, дешевые эмульгаторы и растительные жиры. Задача этой бурды предельно проста, намертво замазать вкусовые сосочки языка жирной пленкой и вызвать животный выброс глюкозы в кровь.

Кондитеры паразитируют на биологической слабости человеческого мозга к сладкому. После куска подобного варева нормальный человек еще полдня не сможет отличить гран крю от самого дешевого пойла из придорожного ларька. Шоколад убивает рецепторы, делая людей гастрономическими инвалидами.

Я почувствовала, как внутри меня словно лопнула туго натянутая струна. Под ребрами поднялась обжигающая, острая, кристально чистая волна праведного гнева.

Этот лохотный хлыщ в кашемире посмел явиться в мою святыню, где каждый грамм какао-масла был оплачен бессонными ночами и мозолями на ладонях, чтобы перед своей праздной свитой растоптать дело всей моей жизни.

Я положила рабочий шпатель на край гранитной плиты. Тяжелая полированная сталь глухо звякнула о камень. Отерев руки чистым льняным полотенцем, я неторопливо обогнула рабочий стол и встала за дубовую стойку прилавка, впериw прямой, безжалостный взгляд в холеное лицо критика.

— Если у вас проблемы с рецепторами после вчерашних пьяных походов по кабакам, мужчина, настоятельно советую прополоскать рот теплой минеральной водой и прогуляться на свежем воздухе, — Я указала на дверь. Фотограф уже поднял камеру, и я дождалась щелчка, прежде чем продолжить. — А если вам непременно хочется выставить напоказ собственное дремучее невежество, вы ошиблись дверью.

В мастерской мгновенно повисла тяжелая, гулкая тишина.

Руслан изумленно округлил глаза и присвистнул. Спутницы мажора застыли с приоткрытыми ртами, фотограф в дверях замер, боясь шелохнуться.

Влад медленно повернул голову в мою сторону. В его взгляде мелькнуло искреннее, холодное изумление. Так патриций в римском сенате смотрит на рабыню, посмеvшую плюнуть на его белоснежную тогу.

— Прошу прощения? — негромко процедил он, чуть приподняв тонкую бровь. — Кажется, обслуживающий персонал забыл свое место.

Глава 3

— Здесь нет обслуживающего персонала, — отчеканила я, скрестив руки на груди. — Здесь независимая ремесленная лаборатория. И перед вами дипломированный шоколатье, изучавший химию полифенолов, ферментацию какао-бобов и сенсорный анализ дольше, чем вы позировали перед объективами светских хроникеров. Называть живой темперированный шоколад из диких эквадорских бобов дешевым сахаром, означает расписаться в собственной полной профессиональной некомпетентности. Впрочем, судя по тому, чем вы кормите публику, удивляться не приходится.

Уголок породистых губ Влада дернулся. Его лицо на долю секунды утратило лоск превосходства, сменившись опасным напряжением.

— Моя компетентность признана лучшими экспертами Европы, барышня, — произнес он вкрадчивым, обманчиво бархатным тоном, от которого у шеф-поваров обычно подкашивались колени. — Я формирую винную культуру столицы. Моя винная карта для флагманского ресторана в отеле Балчуг еще до открытия признана образцом тончайшей энологической мысли. Это симфония безупречного вкуса, баланса и благородной строгости. Вершина, о существовании которой вы не имеете ни малейшего понятия.

С этими словами он широким барским жестом достал из-под полы пальто и шлепнул на мою деревянную стойку массивную папку из темно-синей телячьей кожи с тисненым золотым вензелем.

Это был сигнальный макет его знаменитой винной карты, напечатанный на плотной французской бумаге ручного литья.

— Полюбуйтесь, если сумеете прочесть хоть одну строчку, — усмехнулся Влад, засунув ладони в карманы брюк. — Это мир подлинного вкуса. Мир, куда вход мелким ремесленникам закрыт навсегда.

Руслан за его спиной широко ухмыльнулся, предвкушая публичную расправу над строптивой хозяйкой.

Я опустила взгляд на кожу папки. Пять лет кропотливой учебы во Франции, сотни часов слепых дегустаций, штудирование биохимии брожения и международный сертификат высшей категории, который я убрала в ящик после очередного отказа в кредите, дали мне багаж знаний, о котором этот самодовольный сноб даже не догадывался.

Я придвинула папку к себе, раскрыла первую страницу и медленно пробежала глазами ровные колонки названий, винтажей и пафосных авторских комментариев.

С каждой прочитанной строчкой внутри меня разгоралось холодное торжество.

— Симфония вкуса? — негромко переспросила я, подняв взгляд и встретившись с насмешливыми серыми глазами Влада. — Вы серьезно считаете этот безграмотный коммерческий винегрет вершиной мысли? Боже мой, какая кричащая, замшелая пошлость.

Влад прищурился, его подбородок опасно вздернулся.

— Следите за языком, барышня, — резко бросил он.

— Я слежу за фактами, господин непогрешимый мэтр, — невозмутимо парировала я, перелистнув страницу и ткнув пальцем в середину листа. — Возьмем вашу главную гордость в разделе тяжелых красных вин. Разрекламированное тосканское санджовезе две тысячи пятнадцатого года с отдельного виноградника. Вы на голубом глазу рекомендуете его к запеченной оленине с соусом из дикой брусники, расписывая в дескрипторах ноты фиалки, дорогой кожи и переспелой вишни. Но любой человек с живыми рецепторами знает, что лето пятнадцатого года в Тоскане было аномально засушливым. Лоза испытала тяжелейший гидростресс, фенольная зрелость винограда наступила рывками. В результате в бутылке плещется чудовищная спиртуозность под шестнадцать градусов и агрессивные, незрелые зеленые танины,

которые производитель попытался замаскировать двухлетней выдержкой в новом обожженном дубе.

Я перевела дыхание, глядя, как медленно вытягивается лицо критика.

— Это вино мертво, — чеканила я каждое слово. — В нем нет ничего, кроме обугленной дубовой клепки, горечи древесной смолы и жгучего спирта. Подав его к нежной дичи, вы намертво убьете текстуру мяса, а брусничная кислотность превратит послевкусие в металлическую ржавчину на зубах. Гость уйдет с ощущением, будто жевал старую дубовую кору, запивая ее медицинским спиртом.

В мастерской повисла мертвая, нереальная тишина. Даже девицы в мехах перестали щебетать, глядя на своего кумира с нескрываемым изумлением.

— Перейдем к белому разделу, — продолжала я, не давая ему опомниться и переворачивая тяжелый лист. — Вы ставите флагманом вымороженное бургундское шардоне с глубокой малолактической ферментацией. В этом напитке диацитила и искусственной ванили столько, будто туда щедрой рукой налили растопленного маргарина из заводской столовой. И предлагаете подавать этот тяжелый маслянистый сироп к морскому гребешку. Вы в своем уме? Жирный дуб и сливочная пленка намертво задушат природную йодистую сладость моллюска. Это преступление против продукта.

Я перевернула еще одну страницу, беспощадно выискивая самые слабые места его претенциозного меню.

— А ваш раздел модных оранжевых вин? Вы включили туда раскрученный словенский образец естественной винификации, в котором уровень летучей кислотности зашкаливает так, что пахнет ацетоном и средством для снятия лака. Любой первокурсник энологического факультета назовет это банальным бактериальным пороком брожения, но вы продаете этот скисший компот за сорок тысяч рублей под видом биодинамического откровения. И наконец, ваш десертный блок. Вы предлагаете к шоколадным десертам тяжелый винтажный портвейн полувековой выдержки. Вы даже не понимаете, что высокое содержание сахара в крепленном напитке вступит в яростную войну с танинами какао, превратив ощущение во рту в приторную липкую горечь.

Я захлопнула кожаную папку с сухим, хлестким хлопком, прозвучавшим подобно выстрелу пистолета.

— Вся ваша карта, всего лишь ярмарка раскрученных этикеток для богатых невежд, покупающих ценники вместо вкуса. Вы маскируете бедность терруара избыточным дубом и алкоголем, потому что ваши собственные рецепторы давно сожжены сигарами и пафосом.

Тишину разорвал оглушительный, гомерический хохот Руслана.

Мажор согнулся пополам, упершись руками в колени, и хохотал так, что с его изумрудного бомбера выскользнул шелковый платок.

— Bravo! Клянусь мамой, bravo! — стонал он сквозь слезы, тыча пальцем в онемевшего приятеля. — Влад, тебя только что размазали по стенке! Девчонка в льняном фартуке прилюдно раскатала твою священную карту в мелкую пыль! Она знает химию твоих бутылок лучше тебя самого!

Спутницы Руслана сдавленно захихикали, прикрывая рты тонкими пальцами с безупречным маникюром.

Влад не шевелился.

Его лицо побелело до синевы, а затем медленно, страшно налилось густой багровой краской. Челюсти сомкнулись с металлическим скрежетом, на висках вздулись толстые синие вены. Ни разу в жизни, ни на одном закрытом приеме в Париже или Лондоне никто не смел говорить с ним в подобном тоне. И уж тем более никто не тыкал его носом в его собственные коммерческие компромиссы перед толпой свидетелей.

Он медленно вынул руки из карманов, подошел вплотную к прилавку и уперся кулаками в дуб. От него пахло морозным воздухом, горьким кедром и опасной, звериной яростью.

Влад наклонился вперед, тяжело опершись широкими ладонями о полированный край дубовой стойки. Дерево под его пальцами глухо затрещало. Расстояние между нашими лицами сократилось до считанных сантиметров. Я отчетливо видела каждую черточку его породистого, хищного лица, тонкую паутинку яростных морщинок в уголках стальных глаз, темную тень утренней щетины на упрямом подбородке и судорожное, тяжелое движение кадыка.



От него исходила плотная, почти физически ощутимая волна подавляющей мужской силы. Он привык, что перед его недовольным взглядом трепещут именитые шеф-повара столичных заведений, что владельцы ресторанных сетей заискивающе заглядывают ему в рот, а светские красавицы теряют дар речи от одного его холодного полуслова.

— Ты слишком много на себя берешь, язва в фартуке, — произнес он тихим, вибрирующим шепотом, в котором звенела обнаженная дамаскская сталь. — Прочитала пару популярных брошюр по биохимии, выучила умные термины про танины и возомнила себя великим судьей? Ты обычная кухарка, застрявшая в полуподвале. Твой потолок, лепить сладкие шарики для сентиментальных дурочек, заедающих тоску дешевым сахаром. Ты понятия не имеешь, что такое подлинный гастрономический экстаз. Что такое баланс на грани острой боли и неземного наслаждения. Твой шоколад, жалкая детская забава, не имеющая отношения к искусству.

Его слова хлестали наотмашь, но во мне они не пробудили ни капли растерянности.

Я вспомнила свои долгие годы учебы в Европе, ледяные швейцарские лаборатории и прокуренные парижские кухни, где чванливые мужчины в накрахмаленных поварских колпаках точно так же морщили носы при слове «шоколатье». Они считали работу с какао примитивным ремеслом кондитеров, пока не сталкивались с сухими фактами биохимии. В зернах дикого какао насчитывалось свыше шестисот летучих ароматических соединений, что превосходило химическую сложность виноградного сула почти в полтора раза.

— Жалкая детская забава? — переспросила я, не отводя взгляда от его сузившихся зрачков. Мой голос звучал обманчиво мягко, словно шелест тончайшего шелка, но каждое слово

падало с тяжестью свинца. — Вы рассуждаете о культуре, господин критик, но ваши познания застряли на уровне колониальной лавки девятнадцатого века. Древние народы Мезоамерики, ольмеки, майя и ацтеки, никогда не знали сахара. Они почитали какао как священный дар богов. Их ритуальный напиток чоколатль был горьким, терпким, пенным и жгучим от дикого перца и трав. Его пили воины перед смертельными битвами и жрецы во время великих обрядов. Он даровал предельную ясность ума и неукротимую силу духа. А то, что вы называете кондитерской забавой, всего лишь европейское вырождение великого продукта, разбавленного коровьим молоком и свекольным сиропом.

Влад насмешливо скривил губы, однако в глубине его глаз мелькнула первая тень сомнения.

— Красивые сказки из туристических буклетов, — сухо бросил он. — Реальность проста. Вино, это кровь земли, запечатанная в стекле. А шоколад, всего лишь кусок застывшего жира.

— Вы рассуждаете о земле, даже не понимая, что такое дикий плод, — парировала я с ледяным спокойствием. — Каждый стручок эквадорского Насьональ созревает шесть месяцев под пологом гигантских деревьев сейба, вбирая минералы вулканического туфа и дождевую воду девственных джунглей. Его опыляют крошечные мошки, живущие только в нетронутых экосистемах. А шестидневная ферментация в ящиках из лаврового дерева рождает сложнейшие эфиры, повторить которые не способна ни одна химическая лаборатория мира. Вы кичитесь знанием терруара, но слепы к величию тропической природы.

— Довольно демагогии, — резко перебил он, хотя в его позе появилось напряженное внимание.

— Вы так слепо уверены в непогрешимости своего прокуренного языка, господин великий сомелье? — шагнула я ближе к стойке. — Или вы просто трус, прячущийся за пафосными терминами, потому что панически боитесь признать собственную вкусовую слепоту?

— Что ты сказала? — его серые глаза полыхнули опасным, хищным огнем.

Глава 4

Я не стала продолжать словесную дуэль. Слова были бессильны там, где безраздельно властвовало чистое осязание.

На моем рабочем столе, прямо на зеркальной поверхности черного гранита, покоился поднос с партией только что доведенных до ума трюфелей. Идеальные бархатные полусферы глубокого антрацитового цвета, присыпанные тончайшей пудрой из редчайших какао-бобов Криолло, с россыпью полупрозрачных серых кристаллов копченой морской соли и микроскопическими алыми искрами сушеного кайенского чили, перетертого вручную в агатовой ступке.

Я взяла с подноса один трюфель и выскользнула из-за прилавка в общий зал.

Руслан предостерегающе охнул, спутницы мажора испуганно отшатнулись к вешалке, но я не обратила на них ни малейшего внимания. В этот миг для меня существовал лишь этот надменный мужчина, посмевавшийся оскорбить мою верность ремеслу.

Я подошла к Владу вплотную, безжалостно взламывая все негласные правила допустимой дистанции. Он был выше меня на целую голову, его плечи казались чугунными, от кашемирового пальто веяло холодом осенних улиц, можжевельником и тяжелой мужской уверенностью, но я не отступила ни на миллиметр.

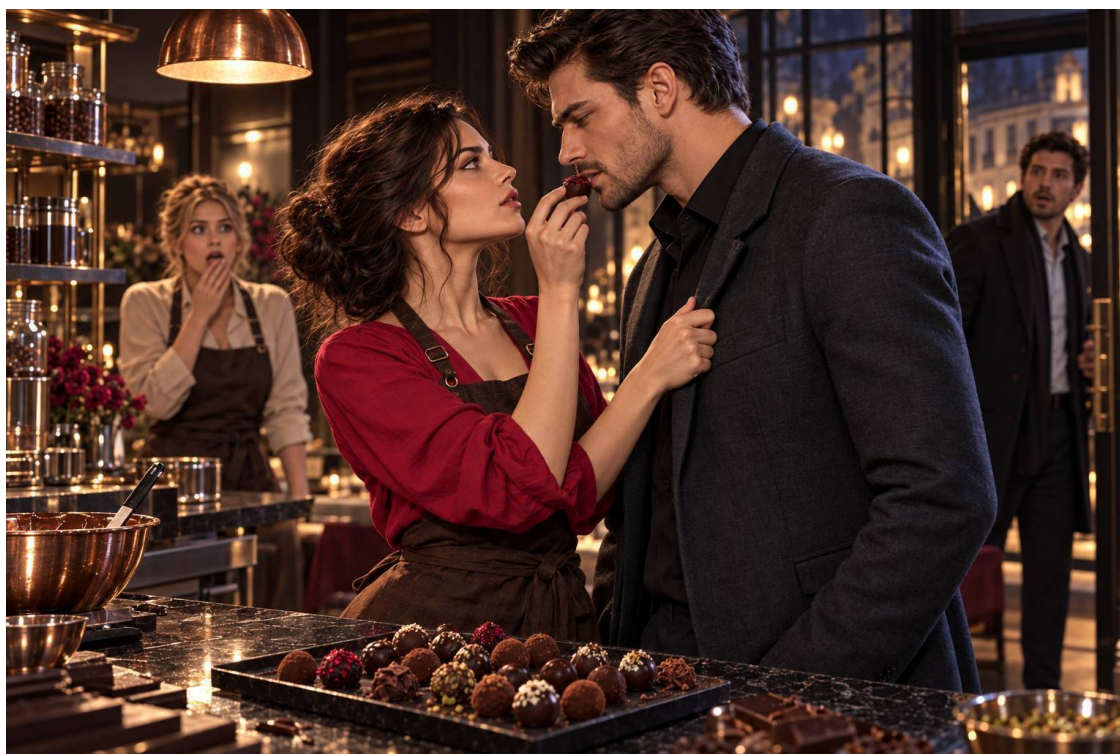
В моей правой руке покоился свежий, чуть подрагивающий от совершенной шелковистости трюфель.

Влад открыл рот, собираясь бросить очередное уничтожающее оскорбление, выставить меня на посмешище перед приятелями или пригрозить немедленным визитом санитарной службы.

Этот миг стал поворотным.

Прежде чем он успел издать хотя бы один звук, я резко шагнула вперед. Моя левая рука взметнулась вверх, крепко вцепившись в плотный лацкан его кашемирового пальто и с силой потянув его вниз, заставив наклониться к моему лицу. Пальцы правой руки властно, дерзко, без малейших колебаний отправили горький трюфель прямо в его приоткрытые чувственные губы.

Мои подушечки пальцев, пахнувшие чистым какао-маслом, жженым дубом и острым перцем, обожгло жаром его прерывистого дыхания. Я на краткую долю секунды ощутила сухую, горячую текстуру его нижней губы.



— Ешь, — выдохнула я ему в лицо свистящим, приказным шепотом, глядя прямо в его расширившиеся зрачки. — Прожуй и закрой свой надменный рот, если в тебе осталась хоть капля совести настоящего дегустатора.

В мастерской наступила абсолютная, парализующая тишина.

Руслан застыл с открытым ртом, выронив связку ключей от спорткара. Тяжелый металлический брелок с глухим звоном ударился о каменные плиты пола, но никто даже не моргнул. Соня за моей спиной судорожно вцепилась в край льняного фартука, ее глаза расширились от дикого, неопишемого ужаса. Накормить с руки главного винного критика страны, самого недостижимого сноба столицы, сделать это на глазах у его светских приятелей, казалось безумием чистой воды.

Влад оцепенел.

Его мускулы под пальто одеревенели, превратившись в гранитные монолиты. Кулаки сжались с такой сокрушительной силой, что костяшки побелели. Его зрачки расширились, заняв почти всю радужку. В первую секунду в его взгляде полыхнула свирепая, дикая ярость мужчины, чье личное достоинство было прилюдно растоптано девчонкой в рабочем фартуке. Он явно собирался выплюнуть шоколад прямо мне под ноги, растереть его подошвой и стереть эту мастерскую в порошок одним телефонным звонком.

Но профессиональный рефлекс великого сомелье оказался сильнее уязвленной гордости.

Его челюсти инстинктивно сомкнулись.

Раздался сухой, звонкий, безупречный щелчок. Тот самый легендарный звук правильного темперирования, свидетельствующий об идеальной решетке кристаллов пятой бета-формы.

Тончайший, миллиметровый купол темного шоколада раскололся под его зубами.

И в следующее мгновение лицо критика дрогнуло.

Я стояла так близко, что чувствовала, как прервалось и сбилось его дыхание.

На его вкусовые сосочки хлынула первая мощная волна. Бархатный, шелковистый семидесятипроцентный ганаш из диких бобов Насьональ мгновенно растопился от тепла полости рта. Плотная, смолистая горечь благородного какао без единого грамма лишнего сахара

заполнила все пространство. Вкус раскрывался с невероятной силой, обрушиваясь на рецепторы тонами сушеной сливы, влажной земли после тропической бури, дикой ежевики, черного инжира и дорогого листового табака. Это была тяжелая, породистая, первобытная симфония дикой природы.

Влад судорожно сглотнул. Ярость в его глазах начала стремительно растворяться, уступая место ошеломленному, почти мистическому изумлению.

Следом за плотной шоколадной волной на языке взорвались серые кристаллы копченой мальдонской соли. Острая, хрустящая минеральность ударила по нёбу, моментально разрубая густую маслянистость какао-масла и заставляя рецепторы вспыхнуть от внезапного контраста. Соль подчеркнула глубокую природную сладость какао, превратив вкус в самый сложный трехмерный ландшафт. Минеральные ионы натрия заставили слюнные железы сработать в режиме мгновенного пробуждения, открывая вкусовые сосочки навстречу финальному аккорду.

Но самый сокрушительный удар нанесла третья волна.

Когда первая шоколадно-соленая буря начала мягко опадать, со дна вкусовой палитры поднялась скрытая перечная искра. Кайенский чили не обжигал грубой горечью. Он медленно разворачивался мягким, глубоким, пульсирующим жаром. Теплые микроскопические иглы покалывали кончик языка, разливаясь по гортани тугой волной огня и разгоняя кровь по артериям со скоростью горного потока. Влад потянулся к вороту, словно в мастерской стало душно. Я знала этот момент: перец уже догнал шоколад. Сейчас он либо потребует воды, либо распробует то, ради чего я возилась с рецептурой целый месяц.

Годами он читал лекции в академиях сомелье, внушая сотням студентов непреложную догму о том, что десерты, всего лишь второстепенная сладкая точка в конце пышной трапезы. Он искренне полагал, будто кондитерское ремесло никогда не сравнится с архитектурной мощью великих винтажей. И вот теперь одна-единственная конфета, созданная руками девушки в простом льняном фартуке с вишневой шпилькой в волосах, продемонстрировала структуру более глубокую, многогранную и ошеломляющую, чем девяностовосьмибалльный бордоский гран крию.

Каудаль, то самое драгоценное энологическое послевкусие, длилось уже более сорока секунд, непрерывно меняя оттенки и раскрываясь то нотами поджаренного кешью, то благородным дымом старой дубовой бочки, то легким цитрусовым холодком на нёбе.

Влад шумно, судорожно втянул воздух через слегка приоткрытые губы.

Его четко очерченные губы порозовели, на холеных бледных скулах проступили два горячих лихорадочных пятна. По его широким плечам и спине пробежала крупная, отчетливая дрожь. Он стоял передо мной, пригвожденный к месту, с горящим ртом, растерянный, полностью обезоруженный величием гастрономического открытия. Пресловутая броня холодного светского снобизма треснула и осыпалась на пол дешевыми черепками. Передо мной застыл глубоко потрясенный гурман, начисто забывший о прежней спеси, чей искушенный мозг только что пережил сенсорное землетрясение высшей категории.

Наши взгляды скрестились в немой схватке.

Воздух между нашими лицами звенел таким бешеным напряжением, что казался наэлектризованным до искр. Я видела, как в глубине его серых зрачков разгорается темный, хищный, жадный огонь. В этом пламени смешались яростное признание моего абсолютного мастерства, жгучая обида за публичное унижение и внезапное, опасное влечение, от которого у меня самой перехватило дыхание.

Я медленно разжала пальцы, отпуская помятый лацкан его пальто, и сделала шаг назад. Мои пальцы все еще хранили жар его груди.

— Ну что, господин мэтр? — спросила я негромко, чувствуя сладкий вкус безоговорочной победы. — Все еще считаете это дешевым сахаром для слабоумных? Или ваши хваленые рецепторы способны признать величие чистого какао?

Влад не ответил. Он медленно провел кончиком языка по нижней губе, на которой еще тлел перечный огонь, и втянул воздух. В его глазах застыло решение человека, готового поставить на кон весь мир, лишь бы стереть это дерзкое торжество с моих губ.

Мертвую, оцепенелую тишину мастерской разорвали первые хлопки ладоней.

Руслан аплодировал медленно, со вкусом, а затем снова зашелся раскатистым, визгливым хохотом, едва удерживаясь на ногах. Его круглое лицо побагровело от восторга, глазки блестели слезами неудержимого ликования.

— Клянусь всеми виноградниками мира, я дожил до этого дня! — вопил мажор, тыча коротким пальцем в застывшего друга. — Влад, тебя покормили с руки, как нашкодившего щенка! Ты посмотри на свое лицо! У тебя щеки пылают, как у гимназиста на первом свидании, а губы горят так, будто ты приложился к раскаленному утюгу! Великого мэтра, грозу рестораторов, поставили на колени одним-единственным трюфелем!

Глава 5

Спутницы Руслана сдавленно захихикали, перешептываясь за спиной фотографа. Тот торопливо поднял объектив, но Влад медленно повернул голову в сторону приятеля, и в его взгляде сверкнула такая ледяная, испепеляющая ярость, что фотограф моментально опустил камеру и сделал шаг назад.

— Закрой свой рот, Руслан, — голос Влада прозвучал глухо, сдавленно, но в нем вибрировала опасная, клокочущая угроза. — Иначе следующий трюфель я лично запихну тебе в глотку вместе с твоим бомбером.

Руслан несколько не испугался, почувствовав редчайший момент слабости своего небедимого товарища. Он подобрал с пола упавшие ключи от спорткара, вальяжно подошел ближе и заговорщически подмигнул мне, словно приглашая разделить триумф.

— Да ладно тебе беситься, Владушка, — протянул Руслан, хитро прищурившись. — Признай очевидное. Эта девочка только что доказала, что твоя стерильная, надутая пафосом концепция в Балчуге без ее сумасшедшего шоколада останется мертвым музеем для стареющих олигархов. Ты можешь сколько угодно душить гостей вековыми винтажами, но такой искры, такого дикого, первобытного взрыва ты не найдешь ни в одной своей пыльной бутылке. Твой хваленый винный лист уступает ее ремеслу по всем статьям.

Челюсти Влада сжались так, что под кожей снова вздулись твердые желваки. Он медленно перевел дыхание, чувствуя, как на небе все еще пульсирует благородный, шелковистый, пряный жар эквадорского какао и жгучего перца.

— Вино никогда и ни в чем не уступает кондитерской массе, — отчеканил он ледяным тоном. — Это совершенно разные лиги.

— А давай проверим? — вдруг осклабился Руслан, и в его глазах вспыхнул азартный огонек профессионального игрока. — Ты же у нас непогрешимый гений энологии. Докажи это на деле. Создай совместный гастрономический сет из шести курсов, где каждая позиция редкого вина вступит в идеальный симбиоз с ее авторским шоколадом. Докажи, что вино способно подчинить себе этот первобытный огонь, а не раствориться в нем без следа. Презентуем этот сет на грандиозном гала-ужине в честь открытия Балчуга перед всей европейской критикой ровно через тридцать дней.

Влад насмешливо приподнял бровь, смерив приятеля презрительным взглядом —

— А если я откажусь тратить свое драгоценное время на эту детскую ярмарку?

— Значит, ты трус и пустозвон, — безжалостно припечатал Руслан, широко раскинув руки. — Значит, ты просто испугался ремесленницы с Патриарших! Но давай поднимем ставки, чтобы тебе не было скучно. Если через тридцать дней на открытии хоть один авторитетный критик скажет, что шоколад затмил твоё вино, или если вы с треском провалите дегустацию, ты отдаешь мне свое фамильное винодельческое шато на юге Франции и весь свой легендарный погреб Бордо восемьдесят второго года. Все пятьсот сорок коллекционных бутылок из родового поместья!

В мастерской снова повисла тяжелая тишина.

— Вспомни родовую честь, Владушка, — подлил масла в огонь Руслан, понизив голос до вкрадчивого шепота. — Твой дед высаживал эти лозы каберне фран в пятидесятых годах прошлого века, ухаживал за каждым кустом в холод и засуху. Если шато перейдет ко мне за долги твоего упрямства, я открою там шумный спа-отель с пенными вечеринками, кальянами и дешевым пивом для туристов. Ты же не допустишь такого святотатства над прахом предков?

Даже Соня ахнула, прижав ладони к груди. Родовое шато в долине Медок с вековыми известняковыми погребями и коллекция винтажей Бордо восемьдесят второго года были для Влада не просто баснословным богатством. Это было священное родовое гнездо, фундамент

его имени в мировом винном сообществе, память об отце и деде, создававших славу фамилии. Потерять это шато означало лишиться корней и признать полное жизненное фиаско.

— А твоя ставка, Руслан? — Влад протянул раскрытую ладонь. Руслан посмотрел на нее, и улыбка впервые сползла с его лица.



— Моя тридцатипроцентная доля во всем ресторанном комплексе Балчуга и мой пентхаус на Остоженке, — твердо ответил мажор, протягивая руку для рукопожатия. — Пари на тридцать дней. Идет?

Влад не колеблясь ни секунды ударил по руке приятеля с сухим, жестким хлопком —

— Пари принято. Готовь ключи от пентхауса, Руслан.

Затем критик медленно развернулся ко мне.

Его стальной, пронзительный взгляд скользнул по деревянной стойке и безошибочно выцепил два вскрытых конверта, лежавших рядом с кассовым аппаратом. С его аналитическим умом ему потребовалось ровно три секунды, чтобы прочесть жирные типографские строки уведомления об аренде и печать таможенного терминала.

На его чувственных губах, все еще хранивших след кайенского перца, появилась тонкая, высокомерная усмешка победителя.

— А теперь поговорим с вами, хозяйка подвала, — произнес он, сделав шаг ко мне. — Кажется, ваше великое ремесло находится на грани скоростной гибели. Через тридцать дней вас вышвырнут на мостовую за долги по аренде, а ваш драгоценный контейнер с перуанскими бобами пойдет под промышленный пресс таможни. Пятьсот тысяч рублей терминалу плюс гарантийный депозит за три месяца. У вас нет таких денег, и взять их вам неоткуда.

Я почувствовала, как пальцы сами собой сжимаются в кулаки. Гордость взметнулась новой колючей волной.

— Мои финансовые вопросы вас не касаются, господин мэтр, — отрезала я.

— Напротив, они касаются меня напрямую, — перебил он, прижав уведомление о долге к стойке двумя пальцами. — Я предлагаю вам сделку, которая спасет ваше убогое хозяйство. Я полностью оплачиваю вашу аренду на год вперед за свой счет. Прямо сегодня мой юрист

переведет полмиллиона рублей таможенному брокеру в Петербург, и ваши перуанские бобы доставят сюда спецрейсом через двое суток. Взамен вы на тридцать дней переходите в мое полное распоряжение. Мы создаем десертный сет для гала-ужина в Балчуге. Вы беспрекословно выполняете мои указания, подстраиваете рецептуру под мои вина и признаете примат энологии над вашим кустарным сахаром.

Руслан за его спиной самодовольно хмыкнул, уверенный, что бедная владелица мастерской сейчас упадет на колени от благодарности перед щедрым спасителем.

Я посмотрела на Влада долгим, пристальным взглядом. Внутри меня все кипело от возмущения. Этот баловень судьбы думал, что может купить мою свободу, мою душу и мое мастерство одним росчерком чековой книжки. Он искренне полагал, что голод и долги заставят меня склонить голову.

Я неторопливо подошла к стойке, взяла оба конверта и демонстративно убрала их в деревянный ящик стола. Затем оперлась локтями о дубовую столешницу, глядя прямо в его холодные глаза.

— Вы глубоко заблуждаетесь, господин сомелье, если считаете, что меня можно купить, как податливую девицу из вашего светского кордебалета, — произнесла я с ледяной насмешкой. — Вы пришли сюда с горящими губами и трясущимися руками, потому что мой шоколад выбил почву у вас из-под ног. Вам нужен не десерт. Вам нужно спасти собственную шкуру и свое драгоценное шато от проигрыша Руслану. Без моих рецепторов и моих редких бобов ваш сет будет освистан критиками в первый же вечер.

Влад прищурился, его брови сошлись на переносице.

— Торгуетесь? — сухо бросил он.

— Я диктую условия, — отчеканила я каждое слово. — Первое. Деньги за аренду и таможенную вы оформляете как официальный невозвратный гонорар по коммерческому договору кулинарного консалтинга. Это чистый официальный гонорар за мое время и использование моих авторских формул. Второе. Никакого подчинения. У меня право абсолютного вето на любое вкусовое решение. Если вино разрушает баланс бобов, мы безжалостно меняем бутылку, а не шоколад. Третье. Вы будете работать здесь, в моей мастерской, ежедневно на протяжении всех тридцати дней.

Влад застыл, словно не веря собственным ушам —

— Я? Работать в этом подвале?

— Именно так, господин критик, — продолжала я, наслаждаясь его растерянностью. — Своими собственными холеными ручками. Никаких личных помощников, секретарей и лакеев. Вы наденете льняной рабочий фартук, будете сами таскать сорокакилограммовые мешки с какао, чистить гранитные жернова меланжера, мыть формы со спиртом и часами стоять у гранитной плиты со шпателем, осваивая правильное темперирование. Пока вы не поймете физику кристаллизации какао-масла кончиками пальцев, вы не имеете права даже заикаться о гастрономическом пейринге.

Руслан в дверях буквально согнулся пополам от нового приступа гомерического хохота.

— Соглашайся, Влад! — кричал он, хлопая в ладоши. — Кашемировый критик моет каменные жернова! Я заплачу любые деньги, чтобы увидеть это зрелище!

— И последнее условие, — добавила я, сделав голос предельно жестким. — Дистанция вытянутой руки. Никаких светских вольностей, барских замашек и сокращения личного пространства. Исключительно строгий рабочий регламент. Если вы нарушите хоть один пункт, договор аннулируется, а вы отправляетесь вон вместе со своими миллионами.

Влад молчал почти целую минуту.

В мастерской было слышно лишь, как ровно и глухо перекачиваются гранитные валки в чаше меланжера. Мужчина смотрел на меня так, будто впервые в жизни увидел перед собой человека равной силы. В его взгляде боролись бешеная аристократическая спесь и неукротим-

мый, ненасытный голод истинного гурмана, перед которым приоткрыли дверь в неведомый мир.

Наконец он медленно расстегнул пуговицу на манжете, достал из внутреннего кармана тяжелую золотую авторучку и положил ее на стойку.

— Согласен, — произнес он глухим, бархатным голосом, в котором звенела скрытая сталь. — Завтра в семь утра контракт будет подписан вашим юристом. А в восемь утра я переступлю этот порог в качестве вашего подмастерья. Но запомни, строптивая хозяйка. Через тридцать дней на открытии Балчуга твой шоколад покорится моему вину. И тогда я заставлю тебя признать мое превосходство перед всем городом.

— Попробуйте, господин подмастерье, — с вызовом улыбнулась я. — Только не забудьте коротко остричь ногти. Настоящее какао не терпит фальшивого лоска.

Влад усмехнулся одними уголками губ, бросил короткий взгляд на мои губы, словно вспоминая вкус острого перца, резко развернулся на каблуках и широким шагом вышел вон.

Следом за ним, улюлюкая и поздравляя друг друга с грандиозным пари, вывалилась вся его шумная свита.

Дверь захлопнулась. Латунный колокольчик издал прощальный тонкий звон и затих.

За окном давно рассеялся туман. По Покровке шел полуденный поток людей; женщина с зонтом задержалась у нашей двери, прочла вывеску и ушла. Я только сейчас вспомнила, что мы так и не перевернули табличку «Открыто».

В мастерской снова воцарилась священная, густая тишина, нарушаемая лишь мерным шорохом меланжера. Воздух все еще хранил терпкий шлейф дорогого кедра, холодного осеннего можжевельника и электрического напряжения только что отгремевшей битвы.

Соня медленно опустилась на деревянную табуретку у стены, ее глаза были круглыми, как блюдца —

— Маша... Ты хоть понимаешь, что ты сейчас наделала? Это же сам Влад... Он же тебя живьем сожрет за эти тридцать дней!

Я медленно подошла к гранитной плите, положив ладони на прохладный камень. Мое сердце все еще колотилось в груди частыми горячими толчками, а кончики пальцев хранили фантомное ощущение жара чужого дыхания и гладкой текстуры мужских губ.

Я поднесла руку к лицу и коснулась собственной нижней губы. Там, на коже, все еще тлела крошечная, невидимая искра кайенского чили.

— Не сожрет, Сонечка, — сказала я и подвинула ей поднос с трюфелями. Соня взяла один, все еще поглядывая на дверь. — Шоколад сильнее любого вина. И мы заставим этого сноба узнать, какова на вкус настоящая победа.

Глава 6

Утренний туман над Покровкой стелился тяжелым сырым полотном, прижимая к мокрому асфальту запах осенней листвы и выхлопных газов ранних поливальных машин. В половине восьмого старый кирпичный двор еще спал. Лишь в полуподвальных окнах моей мастерской за коваными решетками горел ровный свет. Воздух был пропитан ароматом обжаренных какао-бобов, древесным дымом, вишней и терпкой сладостью тростникового сахара. Для меня это был запах тяжелого и бесконечного ремесла.

Я стояла у центрального рабочего острова, застеленного цельной плитой карельского гранита. Камень охлаждал ладони сквозь тонкую хлопковую ткань прихватки. На часах было без десяти восемь. Я проверила климатическую камеру, откалибровала термометры и вытерла кромку гранита, вспоминая вчерашнее безумие. Подписанный утром договор лежал в ящике; рядом уже светилось банковское подтверждение гонорара за год аренды и выпуск перуанского груза. Соня уехала к брокеру разбираться с накладными, оставив меня встречать нового стажера.

Влад Орловский. Известнейший винный критик столицы, совладелец модных ресторанов, завсегдатай закрытых дегустаций и человек с улыбкой сытого хищника, привыкшего оценивать чужой труд по шкале собственной спеси. Вчера он явился сюда со свитой золотых бездельников, намереваясь превратить мою мастерскую в декорацию для светских забав и навязать покровительство. Он полагал, что пара снисходительных комплиментов и чек с внушительной суммой заставят меня упасть на колени и отдать рецепты.

Вместо этого он получил сокрушительный публичный отпор и жесткий контракт на тридцать дней. Он поставил шато и дедовское вино на превосходство своей энологии над моим шоколадом, а теперь должен был учиться держать скребок. Мои условия были беспощадными. Никаких привилегий. Статус бесправного стажера. Полное подчинение моим указаниям. И главное правило, железная дистанция вытянутой руки.

Колокольчик над входной дубовой дверью сухо тренькнул, нарушая мерный гул вентиляции.

Я медленно расправила плечи и повернулась к ступеням.

Влад спускался в подвал с неспешной, ленивой грацией человека, который твердо уверен, что весь мир вертится вокруг его безупречно начищенных кожаных ботинок. На нем было темно-синее кашемировое пальто нараспашку, тонкий джемпер из тончайшей мериносовой шерсти цвета графита и темные брюки с идеальными стрелками. Он остановился на ступени, чтобы стряхнуть с ботинка каплю воды. Прядь темных волос падала на лоб; Влад поправил ее рукой, и на запястье блеснули платиновые часы.

Он остановился на нижней ступени, окинул сводчатый зал насмешливым взглядом серых глаз и глубоко вдохнул.

— Доброе утро, хозяйка сладкой фабрики, — произнес он бархатным, глубоким баритоном, в котором звенела неприкрытая ирония. — Должен признать, в вашем подземелье пахнет куда приятнее, чем я ожидал. Чем-то средним между хорошим выдержанным портвейном и лавкой восточных пряностей. Где мое кресло для наблюдения и свежий кофе?

Я оперлась ладонями о холодный край гранита и смерила его ледяным взглядом.

— Кофе в автомате на углу улицы. А кресло вам не понадобится до самого вечера, господин стажер.

— Вот как, — он усмехнулся одними уголками губ, шагнул ближе и оперся локтем о стеклянную витрину. — Никакой пощады к гостям из высшего общества? Я надеялся, что мы начнем день с философской беседы о терруарах и вкусовых сходствах какао с виноградинами Бордо.

— Здесь нет гостей. Здесь есть только те, кто работает руками, — отрезала я. — Правило номер один. Телефон.

Влад удивленно приподнял бровь.

— Мой смартфон? Вы шутите, Мария? У меня расписаны звонки с поставщиками из Франции и управляющими двух ресторанов.

— Мне совершенно безразличны ваши рестораны. В производственной зоне посторонние гаджеты запрещены регламентом санитарной безопасности. Либо вы кладете его сюда, либо дверь прямо за вашей спиной, и я аннулирую договор с официальной пометкой о вашей профнепригодности.

Я указала подбородком на старую жестяную банку из-под печенья, стоявшую на высокой полке у входа.

Влад замер. В его глазах мелькнула острая, колючая искра уязвленного самолюбия. Несколько секунд он смотрел на меня в упор, пытаясь нащупать хотя бы тень неуверенности в моем взгляде. Не обнаружив ее, он коротко усмехнулся, достал из кармана тонкий черный аппарат и демонстративно, с глухим стуком опустил его в банку.

— Прекрасно. Жесткая дисциплина. Мне даже начинает нравиться этот спектакль. Что дальше?

— Дальше униформа, — я достала из нижнего шкафа свернутый рулон плотной материи и бросила его прямо на руки ресторатора. — Пальто и джемпер на вешалку у двери. Надевайте.

Влад поймал сверток, развернул его и на его холеном лице отразилось искреннее изумление.

Это был широкий, длинный фартук из грубейшего серого холста с медными люверсами и толстыми плетеными завязками. На груди виднелись несмываемые темные разводы какао-масла от прошлых смен.

— Вы предлагаете мне надеть эту холщовую дерюгу? — поинтересовался он, скептически трогая пальцем шершавую ткань. — Она же жесткая как наждачная бумага.

— Она защищает тело от горячих брызг и пыли. И поверьте, через десять минут вам будет глубоко плевать на мягкость ткани. Рукава закатать выше локтя. Волосы убрать назад. Время пошло.

Он покачал головой, но спорить не стал. Снял дорогое пальто, аккуратно повесил его на кованный крючок, затем с явной неохотой стянул мериносовый джемпер, оставшись в простой белой майке. Я невольно отметила, что под утонченной одеждой светского сноба скрывалось крепкое, тренированное тело с широкими плечами и рельефными мышцами рук. Никакой вялости кабинетного бездельника.

Влад накинул холщовый фартук через голову, перехватил завязки за спиной и затянул узел на поясице. Медная бляха глухо звякнула. Вид у него стал до странности диким. Избалованный винный критик в грубой робе ремесленника выглядел неожиданно внушительно, хотя и потерял половину своего высокомерного блеска.

— Жду распоряжений, шеф, — протянул он с кривой усмешкой, расправляя нагрудник фартука.

— Начнем с фундамента, — объявила я и указала рукой в темный сводчатый коридор, ведущий на склад сырья. — Прибыла свежая поставка. Дикие бобы Криолло из Венесуэлы, плантация на берегу озера Маракайбо. Шесть мешков по пятьдесят килограммов. Их нужно перенести в цех и подготовить к ручной селекции.

— Пятьдесят килограммов? — его брови снова поползли вверх. — У вас разве нет тележки или грузчиков?

— Грузчик сегодня вы. А тележка здесь не пройдет по ступенькам старого подвала. Работаем, Орловский. Каждая минута простоя стоит денег.

Мы прошли на склад. В воздухе стоял сухой, землистый аромат необработанных зерен. У дальней кирпичной стены громоздились тяжелые мешки из грубого коричневого джута с трафаретными печатями экспортной компании.

Влад подошел к первому мешку, ухватился за углы дерюги, присел и с глухим выдохом оторвал его от пола. Мышцы на его предплечьях натянулись канатами, вены вздулись под светлой кожей. Он с трудом закинул тяжелый тюк на плечо, покачнулся, но удержал равновесие.



— Недурно для ценителя устриц и коллекционных вин, — бросила я, проходя мимо с пустыми деревянными лотками.

— Я занимаюсь боксом четыре раза в неделю, дорогая Мария, — процедил он сквозь зубы, аккуратно шагая по скользким плитам пола в сторону светлого цеха. — Физический труд меня не пугает. Меня пугает только перспектива испортить обувь.

— Обувь вы уже испачкали, — хладнокровно заметила я.

Джутовая ткань действительно щедро осыпала его начищенные ботинки и темные брюки сухой коричневой трухой и мелкой пылью. Влад бросил первый мешок на деревянный настил у сортировочного стола, вытер лоб тыльной стороной ладони и коротко выругался себе под нос.

Через двадцать минут все шесть тюков лежали в цехе. Дыхание ресторатора стало частым и глубоким, на висках блестели капли пота, белая ткань майки промокла на груди, а пальцы покраснели от колючего джута. Но к моему тайному удивлению, он ни разу не попросил передышки и не начал ныть. Мужская гордость держала его крепче любых канатов.

— Тюки на месте, — он оперся ладонями о колени, восстанавливая дыхание. — Теперь мы будем их есть?

Глава 7

— Теперь вы узнаете, почему настоящий шоколад стоит дороже золота, — ответила я, высыпая содержимое первого мешка на широкий дубовый стол с высокими бортиками.

Сухие бобы хлынули густым темно-коричневым водопадом, поднимая облако тонкой пряной пыли. Они напоминали крупные сморщенные миндалины с сизым налетом ферментации.

— Надевайте перчатки, — скомандовала я, вставая напротив него через стол. — Задача предельно простая, но требующая абсолютного внимания. Мы отбираем сырье для флагманской партии темного трюфеля. В производство идут только идеальные зерна правильной формы. Любой скол, плоский боб, следы плесени, трещины или пересушенная шелуха отправляются в левый ящик. Идеальные бобы в правый контейнер.

Влад натянул тонкие латексные перчатки, взял в ладонь горсть зерен и поднес к глазам.

— Они пахнут совсем не так, как готовые плитки в магазинах.

— Разумеется. Это сырые ферментированные бобы Криолло. Самый редкий, капризный и уязвимый сорт в мире. Меньше пяти процентов мирового урожая. В них нет привычной для фабричного шоколада приторности.

Влад поднес боб ближе к носу, закрыл глаза и сделал медленный, вдумчивый вдох. Я внимательно следила за выражением его лица. В эту секунду с него словно спала маска циничного ресторатора. Включился профессиональный дегустатор высшего класса, чье обоняние было натренировано годами сложнейших винных слепых тестов.



— Поразительно, — негромко пробормотал он, не открывая глаз. — Здесь отчетливый тон сушеной черешни. Затем идет влажная древесина, старая кедровая доска после дождя. И едва уловимый след дикого гречишного меда с терпким табачным листом на заднем плане. Похоже на зрелое красное вино с холмов Тосканы, выдержанное в старых дубовых бочках.

Я невольно затаила дыхание. Редкий специалист мог с первого вдоха разложить профиль сырого венесуэльского Криолло на столь точные дескрипторы. Его нос обладал пугающей, феноменальной чувствительностью.

— Неплохо для начала, — сухо обронила я, пряча невольное уважение за строгим тоном. — Но поэтические описания не спасут партию, если вы пропустите плесневелое зерно. Работаем руками, Орловский. Глазами и пальцами.

Мы принялись за сортировку. В цехе воцарилась напряженная, сосредоточенная тишина, нарушаемая только сухим шорохом пересыпаемых зерен и глухим постукиванием бобов о дно пластиковых лотков.

Наши руки мелькали над дубовой столешницей. Влад работал на удивление быстро. Сначала его движения были неловкими, пальцы с непривычки роняли зерна на пол, но уже через четверть часа он поймал ритм. Несколько раз наши пальцы случайно сталкивались над центральной горкой бобов. Каждый раз это короткое случайное касание отзывалось в теле резким, странным теплом, похожим на слабый разряд тока. Я тут же одергивала ладонь, напоминая себе о дистанции, а Влад лишь бросал на меня короткий, пронизательный взгляд из-под упавшей на лоб темной пряди.

— Знаете, Мария, — заговорил он через час, перебирая очередную пригоршню. — Мои партнеры сейчас утверждают меня для нового винного бара в отеле Балчуг. Пробуют фуа-гра с соусом из инжира, спорят о процентном содержании трюфельного масла. А я стою в полуподвале с пыльными пальцами и перебираю бобы. Если бы Руслан увидел меня сейчас, он бы лопнул от смеха.

— Руслан ваш компаньон по безделью? — уточнила я, не поднимая головы.

— Мой заклятый друг и постоянный соперник во всем, от скачек до ресторанных рейтингов, — в голосе Влада проскользнула едва заметная тень напряжения. — Он уверен, что этот мир держится исключительно на холодной выгоде и статусных понтах.

— А вы разве думаете иначе? Вчера вы рассуждали точно так же.

Влад замолчал. Его пальцы бережно отложили поврежденное зерно в брак.

— Вчера я плохо понимал, с кем имею дело. Я привык, что в гастрономии все продается. Любая концепция, любой шеф, любая уникальность имеют ценник. Вы первая, кто захлопнул дверь перед моим чеком.

— Потому что ремесло нельзя купить, Орловский. Его можно только прожить. Бобы перебраны. Переходим ко второму акту.

Я сняла перчатки и подошла к двум массивным агрегатам, стоявшим на стальном подиуме в глубине цеха. Это были каменные меланжеры для помола и конширования шоколадной массы. Круглые чаши из толстой нержавеющей стали с гранитными плитами на дне и тяжелыми гранитными жерновами-валиками внутри.

— Знакомьтесь, — произнесла я. — Это сердце мастерской. Каменные жернова весом по сорок килограммов каждый. Вчера вечером здесь закончилась сорокавосемичасовая перетирка темной основы. Массу мы слили, но чаши и каменные валики требуют идеальной, стерильной ручной очистки перед новой загрузкой.

Влад подошел ближе, заглянул в глубокую чашу и нахмурился.

Внутри все было покрыто плотным, застывшим слоем темно-коричневой пасты. Застывшее какао-масло держалось за металл и гранит намертво, словно смола.

— И как это отмывать? Кипятком?

— Горячей водой со специальным органическим раствором, жесткими щетками и вот этими стальными скребками, — я вручила ему длинную щетку с жестким синтетическим ворсом и тяжелый скребок. — Сначала нужно вынуть жернова. Вдвоем. Они гранитные, скользкие от масла. Если уроните на дно, расколете камень, и работа мастерской встанет на месяц.

Влад молча подошел к чаше, наклонился и взялся за стальную ось верхнего гранитного валика. Я встала с противоположной стороны.

Наше расстояние сократилось до предела. Я чувствовала тепло его плеча, ощущала тонкий запах его дорогого древесного парфюма, смешанный с едким потом тяжелой работы и сладким духом шоколада. Его лицо было совсем рядом. Темные ресницы, упрямая складка между бровей, четкая линия волевого подбородка.

— На счет три поднимаем вертикально вверх, — шепнула я, перехватив скользкую ось. — Раз. Два. Взяли!

Тяжелый гранитный цилиндр подался вверх. Мышцы отозвались глухой болью. Валик был предательски скользким, покрытым жирной пленкой. В какой-то момент пальцы Влада дрогнули, камень качнулся в мою сторону.

— Держу! — хрипло выдохнул он, резко перехватил гранит голой ладонью под основание и прижал тяжеленный камень к своей груди, защищая меня от удара.

Холщовый фартук мгновенно пропитался темной жижей, на белой майке расплылось огромное шоколадное пятно. Но он не выпустил жернов. Мы опустили гранитную глыбу на резиновый мат у подножия станка.

Я тяжело дышала, глядя на него. Влад стоял передо мной весь в потеках шоколада. Темное пятно мазануло его по правой щеке и шее, волосы сбились набок, руки по локоть были черными от какао-пасты.

— Вы в порядке, шеф? — спросил он с хриплым смешком, утирая лоб грязным предплечьем и лишь сильнее размазывая шоколад по лицу.

Я не выдержала. Напряжение утра вдруг лопнуло, и из моей груди вырвался короткий, искренний смешок.

— Вы похожи на трубочиста, который ограбил кондитерскую лавку, Орловский.

— Зато я спас ваше драгоценное оборудование ценой собственной чести и гардероба, — парировал он, и в его серых глазах впервые за все время зажглась живая, теплая и абсолютно искренняя веселость. Без яда, без светского пафоса.

— Не расслабляйтесь. Теперь берите щетку и шланг с горячей водой. Отмываем жернова до скрипа гранита.

К полудню воздух в мастерской основательно прогрелся, наполнившись густым, пьянящим духом плавящегося какао-масла, специй и жженого сахара. Гранитные жернова меланжеров были вымыты до стерильного скрипа, тяжелые каменные валики водворены на место, а кафельные полы высушены.

Влад стоял у глубокой раковины в дальнем углу цеха. Он опустил голову под струю холодной воды, смывая с висков и шеи коричневую шоколадную пыль, затем шумно фыркнул и выпрямился. Прозрачные капли стекали по его влажным темным волосам, падая на мокрый ворот светлой майки. Холщовый фартук висел на нем криво, покрытый живописными бурыми разводами, но во взгляде столичного ресторатора больше не осталось утренней снисходительности. Там появилась новая, упрямая сосредоточенность человека, который выдержал тяжелый раунд и доказал себе, что способен на настоящее дело.

— Я выжил, — глухо произнес он, промокая лицо чистым вафельным полотенцем. — Хотя мои плечи сейчас чувствуют себя так, будто я вручную разгружал железнодорожный вагон с чугуном.

— Мышцы вспомнили, что созданы для дела, — отозвалась я, выставляя на плиту массивный медный сотейник с толстым полированным дном. — Теперь начинается ювелирная работа. Отложите грубую силу, Орловский. Нам понадобятся точность нейрохирурга и ваши знаменитые вкусовые рецепторы.

Он с живым, неподдельным любопытством подошел к центральному рабочему острову.

— Что мы делаем дальше?

— Основа для наших фирменных трюфелей. Мы готовим шелковую эмульсию темного ганаша на основе венесуэльского Криолло семидесяти двух процентов плотности, а параллельно варим сухую карамель с копченой морской солью для хрустящей текстурной крошки.

Я включила индукционную панель на средний нагрев. В широкую медную емкость ровным золотистым слоем лег тростниковый сахар тонкого помола.

— Карамель требует абсолютного внимания и железной выдержки, — объясняла я, следя за тем, как кристаллы сахара начинают медленно оплывать по краям, превращаясь в прозрачную янтарную жидкость. — Температура кипящего сахара достигает ста восьмидесяти градусов. Малейшая заминка, лишние три секунды на огне, и благородный сахар сгорит в едкую черную золу. Никаких металлических ложек, ложка вызовет мгновенную кристаллизацию. Только плавное, медитативное покачивание сотейника круговыми движениями.

Влад внимательно наблюдал за моими руками. Его плечо находилось буквально в десяти сантиметрах от моего. Я слышала его глубокое, ровное дыхание, ощущала исходящее от него мужское тепло, смешанное с ароматом мыла, кедра и свежего какао. Это неожиданное физическое соседство будоражило меня куда сильнее, чем мне хотелось признавать даже самой себе.

— Почему именно медь? — спросил он вполголоса, глядя на игру огненных бликов на полированном боку посуды.

— Медь дает мгновенный отклик и абсолютно равномерное распределение тепла по всей площади. Никакая нержавеющая сталь не сравнится с ней по теплопроводности. В шоколадном ремесле каждая доля градуса решает судьбу партии.

Сахар тем временем стремительно менял цвет. Светлая золотистая патока темнела, переходя в глубокий, насыщенный оттенок выдержанного коньяка. В воздухе поплыл тяжелый, карамельный аромат с тонкими нотами ванили и топленого молока.

Я потянулась левой рукой к соседней конфорке за емкостью с теплыми фермерскими сливками, намереваясь остановить бурное кипение сахара. И в этот момент техника дала предательский сбой.

Разболтавшаяся опора переносной панели подломилась. Панель накренилась, и тяжелый медный сотейник с кипящей карамелью заскользил прямо к краю стола.

Раскаленная до предела огненная лава качнулась к бортику, готовая через секунду плеснуть мне на грудь и открытые запястья.

Я даже не успела крикнуть. Мое тело застыло в оцепенении. Все произошло в течение одной секунды.

Глава 8

Влад среагировал с яростным рефлексом бойца. Он сделал стремительный шаг вперед, буквально закрывая меня своим плечом и широкой грудью, выбросил правую руку и намертво перехватил раскаленную ручку сотейника у самого края столешницы, силой возвращая тяжелую емкость на безопасную термостойкую подставку.

Но от резкого рывка крупная капля кипящего сахара сорвалась с края и хлестнула его по открытым пальцам и тыльной стороне ладони.

Влад глухо зашипел сквозь плотно сжатые зубы, лицо его мгновенно побледнело от дикой вспышки боли, но он не разжал пальцы, пока посуда не встала неподвижно на подставку.

— Влад! — вырвалось у меня в паническом ужасе.

Я схватила его за предплечье. Кожа на его указательном и среднем пальцах побелела, прилипшая янтарная карамель пузырилась губительным жаром. Кипящий сахар страшнее кипятка, он мгновенно вплавляется в эпидермис, продолжая глубоко выжигать ткани.

— К воде, немедленно к воде!

Я потащила его к раковине, рванула рычаг смесителя до упора и сунула его кисть под струю прохладной воды.

Влад шумно втянул воздух сквозь зубы, его плечи окаменели, на лбу выступили крупные капли холодного пота. Холодная вода зашипела, остужая застывающий сахар, но ожог уже успел оставить багровые вспухшие полосы на суставах и пальцах.

— Дышите глубже, — шептала я, чувствуя, как внутри все сжимается от ледяного страха за него. Мое сердце колотилось в горле бешеными толчками. — Не убирайте руку из-под струи. Держите под холодом.

— Все нормально, Маша, — выдавил он хриплым голосом, пытаясь изобразить бледную улыбку. — Ерунда. Просто немного обожгло. Главное, карамель не перевернулась. И вы не пострадали.

— Сумасшедший, — мой голос сорвался, в глазах вспыхнули горячие слезы только от подступившей к горлу острой, щемящей жалости и восхищения. — Зачем вы схватились за ручку голой рукой? Металл остынет, посуду можно выбросить, а кожа стораеt мгновенно! Зачем вы полезли под удар?

Влад посмотрел мне прямо в глаза. В его потемневшем взгляде не осталось и следа прежней надменности. Только обнаженная, пронзительная глубина.

— Потому что сотейник падал на вас, — просто ответил он.



Эти тихие слова эхом отозвались во мне. В них не было желания покрасоваться или заработать дешевые очки. Мужчина, которого я считала высокомерным снобом, без малейших колебаний подставил свою руку под кипящую лаву, защищая меня.

Я осторожно держала его запястье обеими ладонями под струей прохладной воды. Его пальцы были длинными, сильными, с красивыми линиями суставов, а теперь по ним расплзались багровые пятна ожога.

— Держите руку здесь, я сейчас вернусь, — приказала я и побежала к аптечке.

Я достала стерильную неприлипающую повязку и позвонила в соседнюю клинику. Администратор попросила передать трубку Владу; он выслушал ее и нехотя согласился приехать. Пока он держал кисть под водой, я следила за временем.

Через двадцать минут я усадила его на табурет у рабочего стола. Он попытался согнуть пальцы и тут же остановился.

— Так немного легче?

— Уже легче, — выдохнул он, запрокидывая голову назад и прикрывая веки.

Я присела перед ним, поддержала кисть снизу и прикрыла ожог повязкой. Влад попытался помочь здоровой рукой и задел мои пальцы. Мы оба замерли.

Влад вздрогнул. Его дыхание замерло.

— У вас поразительно нежные руки, Маша, — произнес он совсем тихо, и в его низком голосе прозвучала незнакомая хрипотца. Теперь мое имя прозвучало почти вопросом. Я замедлила руки, и он перестал отводить глаза.

Я подняла глаза. Наши лица разделяли считанные сантиметры. Я видела темные золотистые искры в глубине его зрачков, видела влажную прядь волос, прилипшую к его виску. Между нами повисла плотная, звенящая тишина. Все мои защитные барьеры, вся накопленная годами подозрительность к богатым бездельникам растворились без следа под его внимательным взглядом.

Мне неудержимо захотелось прижаться щекой к его ладони, согреть его пальцы своим теплом. Испугавшись этой внезапной волны нежности, я торопливо опустила ресницы и принялась аккуратно обматывать его пальцы легким бинтом.

— Не выдумывайте, Орловский, — тихо пробормотала я, пряча пылающие щеки. — Это базовая первая помощь на производстве. Завтра вы не сможете даже бокал удержать за тонкую ножку.

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.