

Александр Ермак

La Carte 13

ANPublishing

Александр Ермак

La carte – 13

Текст предоставлен правообладателем

Аннотация

Казалось бы, что особенного в каком-то учебном семинаре? Но почему тогда на нем разгораются страсти? Против чего восстают обычные люди? Зачем они врываются в зал, где обучают особо одаренных личностей?

(Этот рассказ не был допущен к обсуждению на литературной студии Интерпресскон–2013 ее руководством «по недоразумению»)

Александр Ермак

La carte – 13

– Маэстро, оплати, пожалуйста, счета, – подала голос жена, одевающаяся в прихожей, – Они здесь, у зеркала.

– Только не сегодня, – поморщился Маэстро, взявшийся было за электробритву, – ты же знаешь, сегодня мне будет некогда и вообще...

– Очень важный день, – продолжила его вторая половина. – Извини. Оплатишь завтра или послезавтра. Но не забудь, а то набежит пеня. И еще тут журнал лежит, глянь. Я с работы принесла, думала, ты еще вчера посмотрел. Там интервью с Бородой, а про твой семинар ничего не написано... Я побежала, ни пуха ни пера!

– К черту! – послал ее Маэстро и тут же бросил бритву – сначала журнал.

Вытянул его из-под счетов. Журнал был раскрыт на странице, с которой самодовольно пялилась на мир наглая пухлая рожа Бороды.

Прочитав заголовок, Маэстро вздрогнул и повторил напечатанное вслух:

– «Молодым кулинарам есть у кого учиться!»

Конечно, Борода имеет какое-то право... Но почему, почему про Маэстро, про его сегодняшний маэстро-класс ничего не написано? Что-то уже решилось?

Начал быстро читать интервью Бороды. Нет ничего нового, так, очередной треп про улучшение качества питания при снижении издержек в процессе изготовления продуктов.

Когда Маэстро перевернул страницу, то облегченно вздохнул:

– Вот дура-то!

Жена увидела интервью Бороды и не стала смотреть дальше. А на следующей странице как раз таки и анонс сегодняшнего маэстро-класса, и фотография самого Маэстро. Не меньшим размером, кстати, чем Бороды.

Маэстро тут же задумался о том, почему первым идет материал не про него. Означает ли это что-либо?

Он снова взял электробритву и, поведив ею по лицу, пришел к заключению, что все дело в алфавите. Просто фамилия Бороды начинается с одной из первых букв. Вот мудрый редактор журнала, чтобы не раздражать известных кулинаров, взял да и разместил их в журнале согласно алфавитному порядку.

Маэстро вздохнул по поводу первой буквы своей фамилии и, отложив бритву, перешел к завтраку. Приборы на столе были только для него – обе дочери уже давно покинули отчий дом, кормят теперь свои собственные семьи в своих собственных домах.

Дожевав и допив, Маэстро глянул на часы, констатировал:

– Ну, вот... теперь два часа езды, потом восемь часов работы – и дело в шляпе. Наконец, все будет в шляпе. Все-все-

все... Сегодня или никогда!

Подхватив чемоданчик, вышел из дома. Бодро дошагал до вокзала и сел в вагон скоростного поезда. Уже через несколько минут, глядя в окно на пролетающие мимо чахлые деревца, озера и болота, Маэстро мысленно прощался с этой местностью. Скоро он будет в столице.

Сколько можно?! Сюда он приехал сразу после окончания аспирантуры знаменитого кулинарного института, будучи в котором еще студентом подавал большие надежды. Наряду с Бородой занимал призовые места на конкурсах молодых талантов. Тогда, подгоняемый первыми успехами, мечтал стать по крайней мере одним из самых известных создателей изысканнейших блюд и с помощью своего дара двигать, двигать современную кулинарию вперед. Поэтому и, удивив всех, уехал сюда, в этот Болотнинск, чтобы вдали от пожирающих время и силы больших городов творить новые рецепты, поражать оригинальными подходами умы специалистов в области кулинарии и вызывать обильное слюноотделение у обычных потребителей еды.

В местном технико-продуктовом институте молодого специалиста приняли с распростертыми объятиями. Дочь ректора также распахнула свои, забеременела и стала его женой, у которой весьма кстати оказалась собственная крыша над головой. Папа еще в день окончания этого же института подарил.

Так что все у Маэстро в Болотнинске наладилось: и жилье,

и былье. С одним только случилась незадача. Творить по-настоящему у Маэстро не очень получалось. Студенческие, аспирантские эксперименты – это одно, а промышленное, массовое производство универсальных продуктов на строгом научном подходе – это совсем, совсем другое. К тому же Маэстро вдруг понял, что напрочь потерял вкус. Работая над новым блюдом, заметил, что не может не только отличить на вкус зеленую спаржу от фиолетовой, но даже лайм от лимона. Подумав же, осознал, что, возможно, вкуса как такового у него никогда и не было. Маэстро всегда использовал в своих ранних опытах продукты, обладающие известным вкусом, сочетал их размеры, цвета, обращал внимание, прежде всего, на общую композицию. Все восторгались оригинальным внешним видом его блюд, и редко кто отваживался съесть их, разрушив тем самым благородную красоту. Ему повезло, что до сих пор никто не заметил полного безвкусия Маэстро. Да, это была удача, что он пошел на работу в образовательный институт, а не в творческую лабораторию, в которой бы его давно уже раскусили. А перед студентами Маэстро мог спокойно сохранять лицо, указывая на элементарные ошибки, которые совершают все начинающие кулинары:

– Конечно, картошка у вас разварится – вы же ее положили в холодную воду... Кто же режет мясо вдоль волокон... Не нужно тыкать вилкой в яйцо, чтобы узнать, сварилось ли оно...

Так что все обходилось. Пока... Может быть, пока ректо-

ром института был отец жены? А он вот-вот выйдет на пенсию...

Все одно к одному. Нельзя больше оставаться, прозябать в этом Болотнинске. Тем более что Маэстро все подготовил к побегу. Тщательно, шаг за шагом, год за годом он готовился к тому, чтобы вернуться в столицу. И не рядовым покорителем (в его-то возрасте), а сразу уважаемым специалистом.

Такой шанс вернуться появился у Маэстро двенадцать лет назад, когда в Комитете утверждения меню (КУМ), заговорили о стагнации современной кулинарии, о том, что требуются новые тренды, новые подходы к продуктоделанию. Вот тогда он на открытом собрании КУМа и предложил организовать La Carte – семинар, на котором будут учиться и раскрываться во всей своей красе талантливые кулинары будущего. Причем получать лучшие знания, экспериментировать они будут за свой счет. Таким образом, и обществу, и КУМу не придется тратить средства ни на обучение подающих надежды, ни на их преподавателя в лице Маэстро.

В КУМе его предложение взяли на карандаш, но согласились не сразу. Маэстро узнал от одного из знакомых, что «наверху» взвешивают, кого лучше назначить на должность руководителя LaCarte: предложившего его, талантливого в прошлом кулинара и практикующего сегодня в Болотнинске преподавателя Маэстро или также талантливого, но временно безработного и имеющего проблемы с алкоголем столичного жителя Бороду. КУМ не спешил вынести решение – все

в тот момент были в большей степени озабочены подготовкой празднования 10-летия создания этой организации.

Опережая события, Маэстро с помощью своих студентов подготовил в честь юбилея кулинарную композицию «КУМ», которая была представлена на ежегодной продуктовой выставке. Ее просто не могли не заметить. И ее заметили, и отметили специальной премией, и вскоре на Маэстро снова, как и в студенческие времена, обратили внимание. Раздался звонок:

– Зайдите, пожалуйста, в КУМ, у нас к вам дело...

Так Маэстро назначили внештатным консультантом КУМа по образованию. Должность хотя и не оплачиваемая, но дает право на получение соответствующего удостоверения и проход в здание организации. Маэстро стал ближе к кулинарным небожителям, стал чаще с ними видаться, попадать им на глаза. И это было важно особенно сейчас, когда председатель подкомитета КУМа по молодым кадрам, тяжело болевший последние годы, должен был вот-вот оставить свой пост «по состоянию здоровья».

Как доносили Маэстро информированные источники, основных претендентов на освобождающееся место было два: он и... Борода, бросивший пить и работавший теперь в том самом знаменитом кулинарном институте, который они оба когда-то закончили. Конкурент, судя по интервью в журнале, был настроен серьезно и также через несколько дней собирался провести собственный семинар по повышению ку-

линарной квалификации.

Если маэстро-класс окажется лучше, чем семинар Бороды, то победа будет за Маэстро. И тогда: снова здравствуй, столица!

Если победит Борода, то тот, конечно, сразу же отберет у Маэстро La Carte – оставит соперника без доступа к КУМу, без дополнительного денежного приработка, без уважения студентов, коллег и руководства болотнинского института, без надежд на столичную жизнь. Дочери будут смотреть на Маэстро со снисхождением. Жена снова начнет напоминать о том, что Борода с какой-то кулинарной премии посылал отдыхать свою супругу на заграничный курорт. А что будет, когда из ректоров уйдет отец супруги? Студентов в Болотнинске с каждым годом становится все меньше, в среде преподавателей идут сокращения. Оставят ли Маэстро дожить до пенсии, несмотря на то, что он не может отличить на вкус зеленую спаржу от фиолетовой? Что он будет делать в этом Болотнинске безработным неудачником? Сидеть на лавочке в парке, глядеть, как проходящие мимо показывают на него пальцем и перешептываются. В этом городе все друг друга и все друг про друга знают...

Да, сегодня или никогда! Маэстро был настроен решительно. Он проведет этот важнейший La Carte на высшем уровне. КУМ все оценит и воздаст по заслугам. Борода проиграет. Хотя тот и первый по алфавиту, но скоро, уже очень скоро, вопреки алфавиту, говорить в кулинарном контексте

будут прежде всего про Маэстро...

На такси, взятом у вокзала, он подъехал к зданию, на котором горели золотые буквы «Комитет Утверждения Меню». Все знают – это одна из самых могущественных организаций. Нет, она не утверждает финансовый бюджет страны, не охраняет ближние и дальние рубежи от захватчиков, не разоблачает шпионов и диверсантов, но все-таки это одна из самых могущественных организаций. Раньше каждая продовольственная фабрика, каждая столовая готовила, что хотела, как хотела, и потому нередко случалось у граждан расстройство желудка. Но с тех пор, как учрежден КУМ, все готовят строго по утвержденным им меню, что является залогом полного физического здоровья граждан. В их желудки должна попадать только соответствующая обществу пища. А общество представлено институтами питания, которые, работают по заказу предприятий по производству пищи, которые, в свою очередь, должны производить быстрораскупаемую, быстропотребляемую и быстроприбыльную в производстве еду. Вкус еды не столь важен. Большинство людей так же, как и Маэстро, не только не отличают зеленую спаржу от фиолетовой или лайм от лимона, но и готовы есть все, что подадут. Если им сказать, что некая дрянь на самом деле – очень полезная или очень модная еда, то они будут запихивать ее в себя и при этом нахваливать:

– Божественно... Вкусно... Пальчики оближешь...

Ну, а тех, кто действительно разбирается в еде и имеет

свое собственное мнение, их просто очень мало. Никто на гурманов не обращает внимания: ну варят какие-то чудачки себе что-то непонятное на домашних кухнях, мучаются, при том что все магазины, рестораны, столовые забиты легкой в приготовлении, утвержденной КУМом едой.

Стоя возле здания КУМа, Маэстро снова прочувствовал свой возраст. Он хорошо помнил не только первый La Carte и десятилетний юбилей существования одной из самых могущественных организаций. Маэстро помнил и время, когда самого Комитета Утверждения Меню не существовало. На месте его здания находился продуктовый рынок: развал овощей, фруктов, ягод, корнеплодов. Здесь же можно было отведать готовящиеся из свежих продуктов на глазах покупателей блюда восточной, западной, северной и южной кухни. У каждого шашлычника, лепешечника, йогуртника, пловника был свой собственный, тщательно хранимый рецепт. Маэстро пробовал эту рыночную еду, однако не чувствовал особой разницы между нею и магазинной. Снесли этот разномастный, негигиеничный рынок. И правильно сделали.

Маэстро зашел в здание, предъявив охране свое удостоверение внештатного консультанта. Совсем скоро ему вообще ничего не потребуется предъявлять. Достаточно будет продемонстрировать золотой значок «КУМ» в лацкане. Всего лишь. Скоро. Очень скоро.

Глянув на часы, Маэстро не поехал сразу на пятнадцатый этаж, где проходит La Carte. Он должен немного опоздать,

чтобы слушатели подождали, потюмились, созрели и оценили как подобает его все-таки появление перед ними. А пока они томятся и зреют, Маэстро прогуляется по седьмому этажу, на котором находится самое высокое руководство КУМа. Здесь можно случайно столкнуться с кем-либо из самых ответственных чиновников, поздороваться, поинтересоваться делами, лишний раз напомнить о своем существовании и возможной пользе для КУМа.

Однако сегодня Маэстро не повезло. По мраморному коридору седьмого этажа гуляли такие же, как и он, «напоминальщики». Все они, не зная, кто это оказался на их пути, на всякий случай очень любезно здоровались друг с другом. Маэстро кивал «напоминальщикам» снисходительно: скоро у него будет и собственный кабинет с именной табличкой аппаратного работника, и золотой значок в лацкане «КУМ», с которым он сможет входить не только в это охраняемое здание, но и во многие другие.

Маэстро снова посмотрел на часы и, убедившись, что опаздывает уже не меньше чем на пятнадцать минут, решил: «Пора!»

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.