КУЛИНАР

Вы еще не знаете, что такое УЖАС

Александр ВАРГО

Александр Варго
Кулинар
Серия «MYST. Черная книга 18+»

Текст книги предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=174362
Эксмо; М.; 2008
ISBN 978-5-699-27723-0

Аннотация

Он боготворит женщин, он восторгается ими, он жаждет запечатлеть их в своих творениях. Кулинар-виртуоз своими потрясающими блюдами отдает дань восхищения прекрасным дамам. Вот начинается таинство приготовления пищи. Сначала мастер кладет на разделочный стол первый продукт, затем добавляет немножко другого, потом (самую малость!) третий. И все это заливает пикантным соусом… Мэтру нет равных в этом деле, процесс напоминает волшебство, феерию, им можно залюбоваться, если… если только отгонять навязчивые догадки, не всматриваться, не принюхиваться, не задумываться. Иначе можно сойти с ума от ужаса…

Увы, всякое искусство требует жертв. Кулинарное искусство – тем более.

Содержание

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ 4
Глава I 4
Глава II 22
Глава III 39
ЧАСТЬ ВТОРАЯ 54
Глава IV 54
Глава V 89
Глава VI 105
Конец ознакомительного фрагмента. 110

Александр Варго
Кулинар

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

Глава I

ГРУДКИ В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ. Куриные грудки натереть солью, красным перцем и куркумой. Обжарить на сковороде в сливочном масле до образования румяной корочки. Пока готовится соус, не давать грудкам остыть.

Слить оставшийся в сковороде жир в сотейник, добавить полусладкого красного вина и натертой апельсиновой цедры и поставить на слабый огонь. Развести крахмал в воде и, размешивая, влить в сотейник. Варить до загустения. Положить в соус дольки апельсина и варить еще несколько минут.

Полить грудки соусом и подавать с отварным рисом.

* * *

Проникавший сквозь высокие своды свет одевал горки

выложенных на прилавки фруктов неуловимо тонким флером белесоватой пыли. Эта небесная эссенция, уплотняясь и сливаясь в плоские светящиеся ручейки, равномерно стекала по налитым бокам гранатов, яблок и апельсинов. Последние притягивали взгляд Александра своим переливчато-охристым сиянием. Когда он приближался к очередной постройке из этих марокканских даров и взгляд его стягивал облекавшую их позолоту света, ему во всех деталях открывался оспинно-упругий ландшафт каждого фрукта. Апельсин казался Александру уменьшенным до съедобных размеров солнцем, чья изборожденная прихотливыми рытвинами поверхность скрывала тайну рождения и смерти.

Внутренний взор Александра проникал под глянцевито-оранжевую кожуру и обнаруживал там сочащуюся мякоть, равномерно разделенную жилистыми перегородками, уложенную в полупрозрачные мешочки в форме нарождавшихся лун. Воображаемый нож освобождал эту плоть из плена кожуры, разрезал ее на две части, снимал растительную мешковину, позволяя апельсиновым недрам истекать кисло-сладким нектаром на тарелку. Он мысленно вспорол несколько апельсинов и только тогда удовлетворенно вздохнул.

Взгляд Александра метнулся к подносу, на котором, слабо поблескивая венозными аметистами и розовато-багровой припухлостью ножек, лежали замороженные тушки птиц. Жесткие и неприступные на вид, под ножом, которым ору-

довала фантазия Александра, они постепенно теряли свою неаппетитно-ледяную неподвижность и становились мягкой трепещущей плотью. Из глубин прохладных каменистых тушек извлекались внутренности – чуть тронутый искусственным льдом холодильника комок из сердца, легких и желудка. Маслянистая материя живого царства, столь красивая в свежем виде и столь непрезентабельно темная, нерасчлененно съежившаяся, будучи зажаренной, сверкала на ладони Александра всеми оттенками беззащитности.

Пальцы Александра бросили эту слизисто-влажную красновато-коричневую плоть на блюдо и погрузились на секунду в теплую воду. Нож с приглушенным сочным хрустом рассек куриную грудь, потом разделил тушку на куски. Крылья трогательно барахтались, отвечая на каждую встряску. Александр резал и резал тушки. Для этого блюда годились только грудки.

Александр втягивал ноздрями тонкий животный дух, исходящий от препарированной птицы. Он натер куски солью, сациви, отчего куриная кожица сделалась более мягкой и запестрела зеленовато-бурой пахучей мишурой, и выложил в шипящую разогретым маслом сковороду.

Его чувствительный нос трепетал от наплыва специй, клубами тмина, кориандра и эстрагона поднимающихся к потолку. Вскоре в сухой запах трав жирной напористой нотой влетел аромат жарящегося мяса. Он растворил травянистую терпкость сациви в обморочно-сладком облаке запекающей-

ся крови и на минуту обездвижил Александра.

Когда первая волна потрясения схлынула, он был уже у прилавка со специями. Толстая смуглая кореянка продавала их задешево: пять рублей – чайная ложка. Наполненная не просто доверху, а так, что драгоценный песок специй поднимался холмиком над металлическим углублением ложки. У Александра всегда обмирало сердце, когда он видел, как кореянка ловко и небрежно черпает из баночки и опускает специи в малюсенький целлофановый пакетик. Этот жест казался ему верхом расточительности. Да и сама продавщица, несмотря на то что Александр долго изучал премудрости корейской кухни и был о ней высокого мнения, вызывала в нем раздражение своей простонародной дикой смуглотой и короткими ухабистыми ручищами. Он никак не мог поймать ту ироничную блестку, что летала над прилавком со специями, – блестку, высекаемую контрастом между изысканной тонкостью приправ и невозмутимой грузностью кореянки. Александру мешал некий эстетический императив, который часто не давал ему творить и заставлял кусать локти.

Этот эстетический ригоризм позволял ему достигать невиданных успехов в кулинарном искусстве, когда приготовление блюда шло в традиционном ключе, но вставал на пути всякой дерзкой инициативы, если требовалось внести коррективы в традиционную технологию, дабы преобразить и расширить опыт прошлого.

Присущая Александру гордыня требовала от него не экспериментаторства на базе проверенных временем рецептов, а чего-то нового. Бессознательно (ибо усвоенный им опыт вошел в область бессознательного) он все же отталкивался от разработанных в ведущих кухнях мира рецептов, соотношений продуктов, общих положений кулинарной теории и практики, но испытывал при этом глухую неудовлетворенность.

Эта неудовлетворенность с годами росла, заставляя его метаться от одной доктрины к другой. Поначалу он бредил французской кухней, затем перекинулся на перуанскую, потом увлекся восточной. Его воодушевила идея придания мясу какого-либо аромата другого животного. Кролик пах курицей, змея – кроликом, говядина – свининой и так далее. Затем он отверг эту практику, она показалась ему надуманной, извращенной, не отвечающей критериям чистоты и естественности. Чуть раньше аналогичная история произошла и с французской кухней. Господствующий в ней принцип смешения мяса, яиц, молочных продуктов, муки, овощей и фруктов перестал его вдохновлять как раз тогда, когда он открыл для себя кухню восточную, с ее незаметно трудоемкими блюдами, мнимой простотой и полезностью для здоровья. Фаршированным сыром шампиньонам, говядине по-бургундски, карбонаду по-фламандски, телятине с грибами, утке с маслинами, розеткам с фруктовой начинкой, миндальному торту, ванильному суфле и омлету с апельсиновым

ликером пришли на смену приготовленные по-восточному утка, рыба, свинина и кролик.

Находясь в Париже, он посетил тайский ресторан, где, просмаковав прекрасный ужин, остался голодным. Он почувствовал странный прилив сил и жизненной энергии – все то, чего не давала обычная сытость после съеденного обеда – шикарно обставленного, с обилием деликатесов и дорогих вин. Блинчики с креветками надолго пленили его воображение и определили вкусовые пристрастия.

Потом он ненадолго вернулся к мексиканской кухне. Но она вскоре надоела ему – слишком много мяса (причем разных сортов в одном блюде), картофеля и бобовых, слишком едкие и тяжелые коктейли. Некоторое время он пребывал в мрачном расположении духа, не зная, где найти воплощение окрылявшей его идеи простоты и изысканности.

Александр постоял у прилавка со специями. Приметившая его кореянка тускло улыбнулась и пригласила за покупками. Александр выплыл из лагуны сладострастного бреда и отрицательно покачал головой. Он обогнул прилавок и, минуя втиснутое в банки и зафиксированное в филе пойменное великолепие осетровых, двинулся к крайнему ряду торгового зала.

Воображение его забавлялось, вдохновляясь собственными картинками. Иногда Александр позволял себе такой отдых – приготовление понарошку несложных, но аппетитных блюд. Он вывалил на сковороду сочащиеся дольки апельси-

на и опустил сверху крышку. Потом остановился и взглянул на пальцы. Подушечки были дынно-желтыми – от куркумы. (Имеется в виду не бледно-желтый, с зеленоватыми прожилками цвет шкурки похожих на замшевый регбийный мяч среднеазиатских дынь, а глянцевито-гладкая дыня сорта «колхозница», тон шкурки которой более насыщен оранжевыми оттенками.)

В запахе куркумы витала банановая сладость, апельсиновая искра и песчаная нагретость пляжа. Александру показалось, что он тронул спину дремавшей на подоконнике кошки или прислонился к ярко освещенной стене.

Он сыпанул куркумы в сковородку, и размягченная парами, с рыжевато-коньячными вкраплениями корочка куриного мяса покрылась желтой пыльцой. Сушь куркумы прыснула в развороченные дольки апельсина, и содержимое сковородки заколосилось разжиженным золотом.

Александр щурился от этого сияния. Солнечный зайчик, упавший на изготовленную из кожи бог знает какого животного, но явно с претензией на крокодила куртку спешащей блондинки, на миг ослепил Александра. Грудь девушки бойко насыщала сиреневую куртку. Александр, не в силах побороть гастрономического соблазна, представил, как под чешуйчатой скользью куртки мягко и мясисто пребывают большие, утыканные сливочными розочками полушария. Он сбросил сеть мечты и поспешил за незнакомкой.

Она шла уверенно и быстро, не удосужившись кинуть на

очарованного ею мужчину в очках ни единого взгляда.

Полы плаща Александра колыхались, как винные пары, пока он преодолевал отделяющее его от девушки расстояние. Он шел, намагниченный сиянием куртки и топорщившей ее плоти. Отлив куртки заставил его воображение снова вернуться к оледеневшим тушкам птиц, а спрятанные под змеистым покровом коварно тихие вулканы отсылали к плотской нежности натертых солью грудок.

Девушка приблизилась к прилавку с рыбой. Раздрызганная мойва соседствовала с обезглавленным минтаем, разломанными брикетами кильки и плоской, как будто только что вынутой из затхлой заводи, камбалой. Последняя нравилась Александру исключительно свежей. Будучи зажаренным, мясо камбалы издавало тонкий дурманящий запах со сладкой нотой гнилостно-йодистого распада водорослей. Но когда уже на прилавке от рыбы несло так, словно она несколько дней провалялась под палящими лучами солнца, Александра неудержимо тошнило.

Вообще к рыбе у него было особое отношение. Его с детства волновал исходящий от только что пойманного карася или леща восхитительный аромат водных глубин. Этот запах рисовался его воображению разбавленной речной водой кровью, и, когда он смотрел на прошивающие нежную шелковую плоть рыбы сосудики, его охватывало благоговейное чувство. Сюда примешивались почерпнутые в школе знания по зоологии. Он думал: «Все мы вышли из воды – рыбы и

люди…» Кровеносные сосуды на теле рыбы в его представлении были теми мостиками, которые, сочась и петляя, не напрямую (и в этом был особый шарм естественности), соединяли человека и природу, человека и водную стихию, воспринимаемую Александром как неиссякаемый источник разнообразных богатств и таинственный родник чудес.

Неспроста одно время он бредил средиземноморской кухней, использующей морепродукты в большом количестве, совокупляющей их с ослепительно хрусткими листьями салата и щедро поливающей все это великолепие фруктовым соком или серебристо-прозрачным оливковым маслом.

Ничего не выбрав, блондинка побежала дальше. Александр на миг замер у прилавка. Едва он взглянул на красновато-карминное, слегка заветренное мясо сазана, как по его языку заструились обжигающие струи соево-уксусного соуса хе. Это корейское блюдо было одним из его самых любимых. Оно и теперь, когда очарование восточной кухни для него во многом поблекло, отвечало его критериям простоты и изысканности. Рыба в этом блюде сохраняла свой влажный первозданный запах, слегка обугленный острым соусом. Красный перец придавал хе не только пикантный вкус, но и красивый цвет. А мясо под терракотовым ливнем острых ароматов, не утрачивая свежести, источало запах речных затонов.

Сбросив оцепенение, Александр последовал за невнимательной блондинкой. Он разглядел, почувствовал в этой девушке суетную торопливость, отчего нервы его напряглись

подобно усикам рака. Он понял, что должен с ней немедленно заговорить, иначе не сможет ее удержать. Бегать за ней по всему рынку он не собирался. Эта беготня сбивала ритм его медленных фантазий. Поэтому, увидев, что блондинка прибилась к мясному прилавку, подошел сзади и заглянул ей через плечо.

– Не знаю, – пренебрежительно отвечала блондинка на вопрос румяного крестьянского парня, торгующего говядиной. – Мне и на первое, и на второе…

– На первое берите грудинку, на второе – вот этот кусочек. – Александр деликатно приподнял пальцами сочный ломтик края. – Если хотите приготовить гуляш или говядину по-монастырски. А если желаете ростбиф по-английски, тогда лучше предпочесть вырезку.

Блондинка со смесью удивления и презрения посмотрела на Александра. Ее оценивающий взгляд приметил очки в дорогой оправе, длинный импортный плащ, начищенные до блеска кремовые туфли и поднялся к лицу Александра. Справа от нее стоял явно преуспевающий интеллигентный молодой мужчина с высоким, переходящим в ранние залысины лбом и внимательными глазами, чья настороженная пронзительность в данном случае была смягчена пробивающейся сквозь зеленовато-бурую радужку симпатией. Хорошо очерченные крупные губы чуть заметно улыбались.

– Ну что ж. – Девушка жеманно повела плечами. – Пожалуй, я поступлю так, как вы сказали.

Александр ничего не ответил. После первой удачной фразы при знакомстве с представительницами противоположного пола его охватывала не то робость, не то апатия.

Деревенский парень в пропахшем хлевом тулупе и исполосованном телячьей кровью фартуке сделал одобрительный кивок и положил на плохо протертую, в маслянисто-кровавых разводах чашу весов лопатку.

– Пятьдесят семь, – подсчитал он на заляпанном калькуляторе.

Потом замер в ожидании, что выберет блондинка – край или вырезку. Девушка замялась, узнав, сколько стоит вырезка.

– Тогда край, – решилась она, и чаша весов напряглась под увесистым куском.

– Сто сорок пять, – подсчитал расторопный торгаш, – плюс пятьдесят семь… – Он с сосредоточенным видом жал своим толстым засаленным пальцем на кнопки. – Двести два рубля.

Парень для чего-то показал девушке светившиеся на калькуляторе цифры, как будто она могла быстро в уме проделать арифметические операции и убедиться, что он ее не обманывает. Машинально и быстро рассовал куски в целлофановые пакеты. Девушка отсчитала деньги. Торгаш протянул сдачу, пожелал удачи и пригласил за новыми покупками.

Блондинка с интересом посмотрела на Александра.

– Вы увлекаетесь домашним хозяйством? – глупо спроси-

ла она.

Его передернуло от этого вопроса, но он сделал хорошую мину при плохой игре. А для себя решил, что долго возиться с блондинкой не будет. И уровнем интеллекта, и пышным податливым телом она напоминала ему курицу.

– Скорее, кулинарией, – выдавил он из себя. – Кстати, вы не хотите сегодня поужинать?

– Почему бы нет, – просияла блондинка.

– Скажем, в восемь вечера… в ресторане «Милан».

– «Милан»? – ошарашенно переспросила блондинка, выдавая свое происхождение.

Каждому в городе было известно, что там сумасшедшие цены и хорошая итальянская кухня.

– Телефончик у вас имеется? – вкрадчиво улыбнулся Александр. – Мы, кстати, даже не познакомились.

– Вера, – простодушно сказала девушка.

– Саша, – невозмутимо процедил Александр. – О-очень приятно, – иронично добавил он и внутренне скривился.

Имя другого человека вызывало в нем мгновенную тошноту. Не всякое, конечно, а такое, которое он узнавал вот так, с ходу, да еще предполагая, что придется произносить его целиком и в течение определенного времени. А он между тем мог только выдавливать его из себя по каплям, борясь с отвращением и постепенно привыкая к нему. С названиями блюд было все наоборот. Они звучали подобно аккордам дивной музыки. Эти аккорды рождали возбуждаю-

щие душу симфонии ассоциаций, где цвет, запах и вкус перетекали друг в друга, создавая дополнительные гармонии, тональности, контрапункты. Шницель римский из сыра, яйца по-сицилийски, плов по-итальянски, спагетти «Болонья», филе-миньон по-неаполитански, отбивная из телятины по-милански, суп «Минестрон»…

Его ноздри заходили, втягивая насыщенный, фасолево-бархатистый, обволакивающе-рисовый, с нотой копченого мяса, припорошенный базиликом, чесноком и перцем аромат густого супа. В нем плавали поджаренные помидоры, желтые горошины, истонченные жаркой студенистые кусочки ветчины и лимонная стружка сыра.

Слово «сыр» засияло перед ним уже французским блеском, полным самых разных оттенков – молочно-карамельного Бри-де-Мо, плесневело-маслянистого Рокфора, сенно-полынного Оливе-де-Фуан, кирпично-шероховатого Мюроля, сливочно-желткового Камамбера, кратеро-лунного Реблошона, бананово-оранжевого Тру-де-Крю, травянисто-горчичного Пикодона, перламутрово-снежного Шаурса, янтарно-ребристого Сольсеруа, бархатисто-блинного Ливаро, пепельно-древесного Оливе сандрэ, голубовато-игольчатого Бле д'Овернь, жемчужно-золотистого Гапрона… Последний так дивно походил по форме на женскую грудь! Вот если бы женскую грудь набить чесноком и провансальскими травами!

Александр вспомнил о дремлющих под сиреневой курт-

кой грудях стоявшей возле него девушки. Блондинка с легким недоумением следила за выражением его лица. Он поймал ее растерянный взгляд и виновато улыбнулся.

– Значит, в восемь, – боязливо и восторженно произнесла Вера.

– В восемь, – кивнул Александр.

– Вы просили телефон, – пробормотала Вера, улыбаясь подведенными глазами.

– Ах да, – рассеянно взглянул на девушку Александр.

Он записал номер в крохотную записную книжку в кожаном переплете и сунул ее во внутренний карман плаща.

* * *

Александр с тоской посмотрел на несколько капелек крови, попавших на белоснежный фартук, и, держа нож в руках, вернулся на кухню. Тщательно вымыл нож. Вытер его сухим полотенцем и положил на стол. Затем снова вышел в гостиную и принес грудки, лежавшие на блюде. Их было две. Две нежные грудки.

Александр поставил блюдо под холодную воду и внимательно наблюдал, как вода, перемешиваясь с кровью, вытекает в раковину. Сперва рубиновая, как спелый гранат, потом ярко-розовая, как губы молодой женщины, потом просто розовая, как кожа здорового младенца и, наконец, совсем бесцветная, какой и полагается быть проточной воде.

Придерживая грудки рукой, Александр слил воду и выложил на сито, чтобы стекли остатки воды. Он промакнет их салфеткой, чтобы были совсем сухими… Пока же нужно было позаботиться о гарнире и соусе.

Сперва гарнир. Александр никогда не промывал рис, как делают многие домохозяйки, которые не хотят шевелить мозгами. Старые клуши. Если бы они хоть раз поинтересовались, как готовят рис на Востоке! Как говорится, элементарно, Ватсон. Главное – соблюсти пропорции и температурный режим.

Александр отмерил два стакана риса и высыпал его в кастрюлю. В другую кастрюлю, в которой собирался его варить, налил три стакана воды и поставил на огонь. Когда вода в кастрюле, стоявшей на огне, закипела, он засыпал туда рис, подождал, пока вода снова закипит, накрыл крышкой и посмотрел на часы. Через двенадцать минут нужно будет снять рис с огня. И ни в коем случае не прикасаться к нему.

Александр не торопился. Он действовал размеренно и спокойно, со знанием дела. Пока готовится рис, можно заняться соусом. Апельсины, лежавшие на столе, ловили своими оранжевыми боками отблески настенного светильника. Подкинув апельсин вверх и ловко поймав его, Александр принялся натирать цедру. Когда с первым апельсином было покончено, он принялся за второй. Отставив приготовленную цедру в сторону, Александр поправил на голове поварской колпак и поставил на огонь сотейник, в котором рас-

пустил сливочное масло. После этого влил туда стакан вина и высыпал приготовленную цедру. С удовольствием потянул ноздрями поднимавшийся над сотейником аромат. Сделал огонь послабее и развел в пиале крахмал, который тоже добавил в сотейник.

Вспомнив про рис, взглянул на запястье. Еще полторы минуты.

Он принялся разделять апельсины на дольки. Старательно снимал белые волокна, чтобы они не испортили блюда, изредка поглядывая на часы. Все. Он выключил под кастрюлей с рисом огонь, но крышку не открыл, оставив его томиться еще на двенадцать минут. Помешал соус, который начал постепенно загустевать. К тому времени, как соус дошел до нужной кондиции, оранжевые апельсиновые дольки, чистенькие и аппетитные, были уже готовы. Александр осторожно опустил их в сотейник и смешал с основой.

Несколько минут он с удовольствием смотрел, как булькает почти готовый соус, затем подцепил немного на кончик ложки и поднес к носу. Кажется, то, что нужно. Он попробовал соус на вкус и зажмурился от удовольствия. Пора выключать.

Теперь самое главное – грудки. Вода с них уже стекла. Но все же они были еще довольно влажными. Он промокнул их салфеткой, чтобы убрать лишнюю влагу, и опустил на тарелку. Достал баночки с перцем, солью, куркумой и, немного подумав, добавил к ним кориандр.

Сначала – натереть солью. Потом перцем. Потом кориандром. И уж затем – куркумой. Бледно-розовая нежная мякоть постепенно становилась желтой, будто внутри у нее зажглась маленькая волшебная лампочка. Александр поставил перед собой две большие плоские тарелки, положил на дно хрусткие бледно-зеленые пупырчатые листья салата и в центр каждой тарелки аккуратно поместил натертые специями грудки.

Черт побери, чуть не забыл про рис! Он бросил нервный взгляд на часы. Облегченно вздохнул. Самый раз. Александр снял крышку и вдохнул теплый ароматный пар, поднимавшийся от кастрюли. Немного соли. Немного масла. Придерживая еще горячую кастрюлю кухонным полотенцем, начал осторожно, не сминая, перемешивать. Белоснежный рис, смешиваясь с маслом, заблестел, как высокогорный снег под лучами солнца. Зерна рассыпались, круглые и плотные, не склеиваясь. Не то что какая-то размазня, которую кто-то смеет называть рисом! Александр не удержался и взял немного риса в рот. Замечательно! Великолепно! Его нейтральный вкус превосходно оттенит вкус грудок и апельсинового соуса.

Александр выложил рис горкой на коническую тарелку с высокими краями. Сперва хотел украсить резными листочками петрушки, но понял, что это лишнее.

Стол в гостиной он застелил скатертью насыщенного голубого цвета. На ее фоне оранжевые дольки апельсина бу-

дут смотреться просто незабываемо. Жаль только, что нельзя сохранять вкус. Александр водрузил тарелку с рисом в центр стола. С двух длинных сторон поставил грудки, политые соусом и украшенные полумесяцами апельсиновых долек. Коньячного цвета дольки горели на зеленых листьях салата словно янтарь, выброшенный на берег приливной волной.

Возле тарелок Александр разложил ножи и вилки. Поставил фужеры из тонкого стекла на высоких ножках и бутылку вина. Окинул получившуюся картину оценивающим взглядом. «Хорошо». В прихожей стояла его сумка, с которой он сюда пришел. Достав из нее «Полароид», Александр вернулся в гостиную и сделал несколько снимков сервированного стола. «Интимный ужин на двоих», – назвал он мысленно свою работу. Он был удовлетворен. Никто не скажет теперь, что он не умеет готовить. Спасибо тете Маше.

Александр принялся за уборку. Тщательно перемыл всю посуду, которой пользовался во время приготовления блюда, протер все детали, к которым мог прикасаться, собрал инструменты и уложил их в сумку. Зашел в гостиную и вытер бутылку и фужеры. Кажется, все. Он удовлетворенно вздохнул и опустился в кресло. Минут десять он сидел, глядя на украшенный стол. Несколько раз поднимался, чтобы поправить тот или иной прибор. Наконец встал, переоделся и, не забыв прихватить сумку, вышел из квартиры. Прикрыв за собой дверь, он протер ручку носовым платком.

Глава II

Полдня потребовалось Чинарскому не для того, чтобы уговорить знойно щерившуюся черной дырой вместо зубов a-la Шура (ударение на последнем слоге) Вальку разделить с ним его скромное, местами подванивающее грязными носками ложе, а чтобы дождаться, когда окончится ее рабочий день. Он отогревал сердце продавщицы куриных окорочков – окаянных «ножек Буша» – водкой, охолаживал пивом, омолаживал неуклюжими в своей витиеватой приподнятости комплиментами. Товарки иронично усмехались, но весьма сочувствующе и даже ободряюще косились на потрепанного жизнью бедолагу в замызганном пальто и вязаной шапочке на пепельно-грязных волосах. В этом мужике, в его расточительных повадках и зажигательном смехе, присутствовала некая харизма.

Валька обтирала о грубую мешковину фартука свои заледеневшие руки, взвесив очередную порцию «ножек», потом выпивала граммов пятьдесят водки из пластикового стаканчика, запивала пивом и с небрежной благодарностью кокетничающей деревенщины смотрела на своего словоохотливого ухажера.

Ей было чуть больше сорока, но стояние за открытым прилавком в мороз и дождь, в жару и ветер плачевным образом отразилось на ее внешности. От природы здоровая кожа со-

противлялась ветрам и солнцу, но не могла все же противостоять их разрушительной силе. Возле глаз расползлись морщины, щеки имели постоянный медно-багряный оттенок, губы обветрились и потрескались. Прямые пряди ее темных коротких волос полоскались на ветру, глаза смотрели бойко и хитро, рот кривился в ухмылке – все это, как и ее относительно стройная фигура, придавало ей известную молодцеватость. Даже когда Валька молчала, от нее за три версты веяло циничной правдой жизни. Даже когда она не исторгала из своего жадного до водки и веселых проклятий зева бранные софизмы и соленые аргументы, любой чувствовал исходящий от нее дух заносчивой развязности и вульгарной невоздержанности.

Чинарский говорил ей, что от нее пахнет молоком и клубникой, а она только ухмылялась. Он догадывался, что ее язык – слякотная тянучка рыбьих кишок, а нутро – дремучее царство заплесневелых отходов. Но ему это нравилось, и он не хотел копаться в объяснениях.

Когда приехала долгожданная тележка, а Валька, пересчитав остатки и сдав деньги, наконец освободилась, Чинарский расцвел. Единственное, что его огорчало, так это поистощившиеся финансовые ресурсы. Дома у него была припрятана некоторая сумма, но она имела гриф «секретно». Так Чинарский называл денежные средства, которые намеревался захватить с собой на ипподром с тем, чтобы сделать ставку на Звонкий Крестец или Черепаху. Он не только знал клич-

ки, повадки и возможности лошадей, участвовавших в забеге, но проник в самые конюшни, в закоулки душ конюхов и тайные помыслы букмекеров. Для этого он не брезговал подкупом, а зачастую ловил и подзатыльники и затрещины. На ипподроме действовала своя мафия, еще не окрепшая, как в развитых странах, но все же пытающаяся устанавливать свои правила.

Валька преобразилась. Она подкрасила губы, расчесала непослушные пряди, сняла войлочные сапоги и надела полусапожки на высоком каблуке, которые, правда, совершенно не шли к ее старой бесформенной куртке. Дешевая дамская сумочка на тонком длинном ремешке, которыми в избытке торгуют на «турецких» рынках, также мало вязалась с этим неженственным прикидом. Но дисгармония верхней одежды и аксессуаров не оскорбляла вкуса Чинарского. Он был горд и счастлив – телосложение его «мамзели», насторожившей его вначале своей излишней стройностью, не затронуло выбранных им относительно женской фигуры приоритетов. А именно – наличие крупного мясистого зада и больших грудей. Здесь он был неподкупен.

Он галантно взял у Вальки розовый пластиковый пакет с надписью «Шанель» и под ручку пошел с ней по гудящим апрельским возбуждением вечерним улицам.

– Погодь хоть куда, – улыбалась Валька, ежась от блаженства. – А ты далеко живешь?

– Пару кварталов, – подмигнул Чинарский.

Он достал из кармана скомканную десятку и, расправив ее, приценился к цветам. Продавцы изысканно шипастых роз дружно смерили его насмешливыми взглядами. Их было немного – человек шесть или семь, но стоявшие в огромных вазах цветы поражали разнообразием оттенков: от кроваво-черного до кисейно-розоватого и сливочно-желтого.

Чинарский вернул Вальке ее пакет.

– Подожди-ка меня тут…

Он шагнул к вазам с цветами.

– Сколько? – кивнул Чинарский на одну из ваз.

– Столько, сколько тебе и не снилось, – ответила ему смуглая азербайджанка с выкрашенными хной волосами.

– А если поточней?

– Пятьдесят – штука, – бросила женщина.

Он порылся в карманах. Выудил оттуда полтинник и протянул тетке. Та скептически пожала плечами.

– Упаковку надо? – Она зашелестела перед носом Чинарского разноцветной фольгой, какими-то блестящими рюшами и ленточками.

– Хватит простого целлофана, – спокойно сказал Чинарский.

– Какую? – спросила азербайджанка.

– Красную, как твоя… – невозмутимо проговорил Чинарский.

Тетка швырнула в него полтинником, плюнула в его сторону и разразилась русской матерной бранью с кавказским

акцентом.

Все это время Валька стояла в стороне. Весь ее вид свидетельствовал о душевном дискомфорте. Словно ей было стыдно за своего непрезентабельного, стесненного в средствах друга. Когда же услышала ругань торговки, поспешила оставить своего незадачливого товарища. Незаметно сдвинулась с места, обогнула здание рынка и пошла к трамвайной остановке.

– Ты куда, мать твою! – крикнул Чинарский Вальке.

Пока азербайджанка материлась, другой продавец – черноглазый крючконосый парень – согласился продать Чинарскому красную розу.

– Зачем человека обижать? – назидательно сказал он, непонятно кого имея в виду – Чинарского или торговку.

Чинарский с подчеркнутой благодарностью принял из его темных рук цветок и поспешил за Валькой.

Он нагнал ее уже на подходе к остановке.

– На хер мне твой цветок! – взвизгнула она. – Как будто только его мне и не хватало!

– Не понял, – оторопело замер Чинарский.

– Ты бы мне лучше колготки или трусы купил, – безапелляционно заявила она. – Или банку джин-тоника!

– Да будет тебе и водка, и джин-тоник, – миролюбиво простонал Чинарский. – Не торопи события.

– Ладно. – Валька смирилась с такой глупой расточительностью и приняла розу. – Только мне это… – Она на минуту

замялась. Взгляд ее затерялся в опадающем лепестками голубых роз вечернем небе.

Чинарский снова взял ее пакет.

– Чего еще?

– Мне бы по-быстрому, – смутилась Валька. – А то у меня ведь это… ну… – Она протяжно вздохнула, словно из нее тянули жилы. – Хахаль у меня есть. Ну, так мне бы до ночи управиться.

– Управимся с божьей помощью, – повеселел Чинарский, который уж было подумал, что даму настигли критические дни.

– Только ты не думай, что я того, гулящая… – В голосе Вальки блеснул расплавленный металл.

– Кто это думает! – возмутился Чинарский. – Никакая ты не гулящая, а так, погуливающая…

Он сипло засмеялся. Валька насупилась. Из опустевших рядов вещевого рынка тянуло шашлычным дымком. Желудок Чинарского отозвался на это плотоядное дуновение голодным спазмом.

– Что, шуток не понимаешь? – раздувая ноздри, вытаращился он на Вальку.

– Ты поосторожней. – Валька стояла со сведенными на переносице бровями, с искривленными в недовольной гримасе губами.

– Ну, ты чего? – Чинарский почти вплотную приблизился к ней. – Пошли, а то что-то я озяб.

По пути Чинарский заскочил в продовольственный магазин – обзавестись двумя согревающими бутылками. Также купил три банки «Ярпива», которые золотисто блеснули, когда он клал их в пакет. Валька, увидев банки и бутылки, заметно повеселела. Теперь она стрекотала как кузнечик.

По дороге Чинарский узнал много бесполезного из ее жизни. Его вообще мало интересовало ее существование, полное мелких драматических событий и крупных бытовых проблем. Он вдыхал полной грудью весенний воздух и поздравлял себя с удачей. В холодильнике у него стояло полбутылки фанты, валялся один лимон, а в ячейке для яиц лежала очищенная луковица. Имелись еще макароны, купленные месяца три назад, несколько картошек, сахар и чай. Чего еще нужно человеку? – думал он, шествуя под ручку с Валькой.

Они поднялись на скрипучем, изукрашенном похабными граффити лифте на седьмой этаж, предварительно подвергнувшись «досмотру» и пересудам со стороны дворовых бабусь. Чинарский по своему обыкновению иронично кивнул им и взял под козырек; Валька же прошла с горделиво поднятой головой, с полыхающей розой в руке.

В двухкомнатной квартире Чинарского не то чтобы царил беспорядок, но все имело откровенно затрапезный вид: истертые, сальные во многих местах обои, раздрызганный сервант, драный диван, продавленное кресло у телевизора совдеповских времен, стол с безнадежно испорченной полировкой. Кухонный и туалетный кафель самым наглым образом

отваливался, обнажая цементные руины; старенькая двухконфорочная плита была забрызгана жиром; раковина подозрительно серела, а в центральной своей части и чернела, покрытый рваной клеенкой обеденный стол-буфет казался чересчур громоздким.

Валька огляделась, нашла на серванте пыльную вазу в виде нефритового стержня и пошла в ванную. Там налила в вазу воды, не вытряхивая из нее сгустившейся на дне пыли, и опустила в нее розу прямо в обертке.

Чинарский деловито выгрузил из пакета бутылки и банки, поставил их в кухне на стол. Полез в навесной шкафчик за посудой, а потом достал из холодильника нехитрую закуску.

– У меня там окорочка – накалымила, – сказала Валька, вновь появившись на кухне.

– Правда, что ль? – улыбнулся он, обнажая желтые зубы.

– Правда, – кокетливо повела плечами Валька. – Достань.

– Айн момент. – Чинарский вытащил газетный сверток.

Развернул. И в самом деле – окорочка. Целлофановый пакет протек, газета намокла. Чинарский достал две «ножки Буша».

– Неплохо! – восхищенно прищелкнул он языком. – Ты всегда так?

– Это еще ерунда. Бывает, по двести граммов на кило обвешиваю.

– А инспекция? – игриво приподнял брови Чинарский.

– Раз на раз не приходится, – философски ответила Валь-

ка.

Чинарский ею залюбовался: полногрудая, не толстая, но с увесистым задом. Она сняла красную вязаную кофту и теперь мозолила глаза своими мясистыми грудями. Синтетическая водолазка только подчеркивала их немалый объем.

Чинарский бросил окорочка, быстро сполоснул руки под краном и обнял Вальку. Не давая ей опомниться, полез под юбку. Мешали шерстяные колготки. Чинарский принялся их стягивать, задыхаясь от нетерпения. Валька провоцирующе хохотала и дергала бедрами.

– Нет, так дело не пойдет, – с досадой сказал Чинарский, усаживая Вальку на табурет. – Давай снимай эту дрянь.

– А это? – кивнула она на окорочка.

– Потом, – отмахнулся Чинарский. – Вначале – святое!

Первым делом он поставил бутылки на пол, в дальний угол. Потом встал перед Валькой на колени и снова, пыхтя и ругаясь, взялся за непослушные колготки. К его разочарованию, под шерстяными оказались обычные – телесного цвета, рваные на самом загадочном месте.

Валька заартачилась.

– Сама! – вопила она, пытаясь оттолкнуть Чинарского ногами.

Но Чинарский оказался проворней. Он стащил рваную лайкру.

– Дай я сама! – упрямилась она.

Его рука уже стягивала ее трикотажные трусы. Он снял их

– синие, дырявые, пахнущие кислым молоком. Чинарский с хохотом поднес их к носу и шумно втянул в себя их спертый запах. Валька завизжала.

– Да это же самый смак! – Он отбросил трусы, и те угодили на подоконник, повиснув на корявом высохшем кактусе.

– Черт рогатый! – орала Валька, а Чинарский, напевая что-то вроде «лап там ти будуда», лапал ее немного отвислый зад.

Он приподнял Вальку, демонстрируя недюжинную силу, и, как в каком-нибудь эротическом фильме, со страстной неосторожностью опрокинул ее на стол-буфет. Валька заголосила еще более пронзительно.

– Крошка. – Хриплый шепот Чинарского защекотал Валькины уши. – Ты ничего не понимаешь в мягком порно.

Он схватил вихляющиеся в воздухе, бесстыдно и беспомощно задранные Валькины ноги и притянул ее к себе. Куриные окорочка, оставив на волосах Вальки влажный и липкий след, рухнули на пол. Остальная закуска слетела тоже. Один из стаканов уцелел, другой разбился.

Это только раззадорило Чинарского. Он молниеносно расстегнул штаны и, еще раз резко надвинув Вальку на себя, всадил ей по самую сурепку. Валька тут же сдалась и обмякла. Теперь из ее глотки вырывались только урчащие животные звуки. Чинарский методично работал своим членом, крепко держа Вальку за ноги. Как ни был он возбужден, все же с особой сатанинской ясностью отметил про себя, что вы-

сота стола идеально подходит для таких забав.

Вырывающиеся из Валькиной гортани стоны становились все сладострастнее и ненасытнее.

Чинарский изощрялся в умении доставлять женщине наслаждение. Он наверчивал Вальку на свой конец, как шайбу на болт, крутил, дергал из стороны в сторону, на секунду отстранялся, чтобы потом с удвоенной силой натянуть.

Производя все эти манипуляции, он видел, как в открытом Валькином рту – как раз в дыре между зубов – пузырится пена близкого оргазма. Щеки Вальки горели, как на морозе. Теперь она лишь плотоядно всхлипывала.

Чинарский резко тряхнул Вальку, разрушив ее оргиастические грезы. Она бурно задышала, безвольно подавшись, словно куриный окорочок. На лице Чинарского застыла гримаса кропотливого работника, преследующего недостижимый идеал. Эта гримаса тем не менее походила на кривую усмешку, так что Валька, вынырнув из блаженного забытья, вырвала ногу и лягнула его.

– Не лыбься, черт! – осипшим от желания голосом произнесла она.

– Дура. – Чинарский еще раз хорошенько тряхнул ее и, закатив глаза, притянул на себя. Не в силах больше сдерживаться, он дал волю подпирающему наслаждению.

Валька уже несколько секунд как корчилась и тряслась.

Издав что-то вроде победного клича, Чинарский успокоился. Он высвободился из ножного захвата Вальки, провел

языком по ее жесткой натруженной стопе, собирая языком кисловатый смрад пребывания в одних и тех же колготках и сапогах в течение долгого времени. Потом застегнул штаны и помог Вальке обрести горизонтальное положение. Та стыдливо потупилась, одергивая задравшуюся юбку. Синтетика некрасиво липла к ногам и бедрам, но Чинарский не обращал на это ни малейшего внимания.

– Это только начало, – гордо объявил он. – Пора и выпить.

Валька пошла в ванную. Чинарский одобрительно закивал, мурлыкая что-то себе под нос. Он привел в порядок стол, водрузив на него бутылки, уцелевший стакан, луковицу, фанту и лимон. Поднял окорочка и швырнул их в раковину. Достал еще один маленький стаканчик и разлил водку. Нарезал лимон, уложил на блюдце с отколотым краем. Порубил луковицу. Когда Валька, заметно похорошевшая и немного пришедшая в себя, появилась на кухне, все было готово к возлиянию.

– Ну что, Валентина… как тебя по батюшке? – весело обратился он к ней.

– Борисовна, – заулыбалась она.

– Валентина Борисовна, вдарим?

Она лишь кивнула. Вдарили они на славу. Меньше чем за полчаса бутылка водки была опустошена. Валька лишь слегка захмелела. Она вообще была на выпивку чрезвычайно стойкая и в этом могла сравниться только с самим Чинарским.

– Не паленая? – шутливо взглянул он на гостью.

– Да не похоже. Просто мы с холоду…

– Тогда давай в постель переберемся, – предложил Чинарский. – Что-то у меня опять в одном месте зудит.

Валька посмотрела на него удивленно и уважительно.

– А у Женьки моего все не как у людей, – завела она жалобную песню. – А уж как выпьет – вообще не фурычит.

– А чего тогда ты с ним живешь? – Чинарский открыл еще одну бутылку и плеснул в стаканы.

– А с кем еще? Он хоть работает. Сутки работает, – уточнила она, – трое дома.

– А дома что делает?

– Пьет, что же еще! – вздохнула Валька и, пригорюнившись, подперла голову рукой.

– Ну ты давай не раскисай! – сказал Чинарский. – Теперь ты всегда можешь прийти ко мне. Когда я не занят, разумеется.

– А ты чем занимаешься?

– Всяким барахлом понемногу, – нехотя пояснил Чинарский. – Я ведь мент вообще-то. Следователь. Только бывший, – с затаенной горечью добавил он.

Валька недоверчиво замотала головой.

– Но на жизнь не жалуюсь. Понимаешь, надоело мне всяких-разных подонков ловить. Надо ведь и для себя пожить, – завздыхал он.

– А жена-то у тебя где? – поддалась на искус женского

любопытства Валька.

– А бог ее знает, – скривился от разочарования Чинарский. – Мне, понимаешь, работа не позволяла ей много времени уделять. Вот она и сбежала с каким-то ебарем.

– Значит, у тебя теперь ни жены, ни работы, – резюмировала сердобольная Валька.

– Зато много свободного времени. И живу я так, как мне хочется. – В глазах Чинарского засиял неугасимый пламень надежды. – Колыхнем, бояре, как говаривал один мой товарищ, пока не ссучился.

Он размашисто поднял стакан, чуть не расплескав его содержимое. Они выпили, закусив лимоном. Валька сморщилась.

– Ну и кислющий, зверюга, – выдавила она из себя, толком не разжевав. – Жалко, что такие люди, как ты и я, – не у дел.

– Ну, ты-то у дел, – неуклюже польстил Вальке Чинарский.

– Это ты называешь «у дел»? – передернула она плечами. – Я, между прочим, педагогическое училище окончила.

– А чего ж детишек учить не пошла?

– Учила одно время. А как началась эта перестройка… ну, не с самого начала, а с девяностых, как завертелась вся эта карусель – нет, думаю, надо выживать. И в торговлю двинула. А деньги, калымные деньги, они, знаешь ли, развращают, – с горьким назидательным пафосом завершила она.

– Ладно, каждому свое. – Чинарский налил еще водки.

Выпив и эту порцию, они переместились в спальню. Валька целую минуту с насмешливым недоверием осматривала сооружение, именуемое Чинарским «ложем». Эта постройка представляла собой воплощение смелой дизайнерской и практической мысли и являлась в разобранном виде широкой доской, выломанной дверью, панцирной сеткой от полуторaспальной кровати, старым ковром, полосатым матрасом, обтянутой брезентом периной, темно-синей, в подозрительных белесоватых пятнах простыней, тремя подушками (причем одна без наволочки), потертым верблюжьим одеялом в давно не стиранном пододеяльнике и коричневым синтетическим пледом. Это громадье имело под собой благородную основу – полное собрание сочинений Владимира Ильича Ленина (тома заменяли ножки сконструированной из всех этих элементов кровати).

Собрание сочинений вождя революции достались Чинарскому от отца, члена КПСС с тридцать шестого года прошлого века, истого партийца и закоренелого большевика. Чинарский хотел сдать эту рухлядь в букинистический магазин или продать на блошином рынке, но времени на это мероприятие у него не находилось. А тут один товарищ по пьющему цеху посоветовал ему сохранить труды вождя до будущих времен, когда они станут библиографической редкостью и за них можно будет получить солидный куш. Такие времена все не наступали, поэтому Чинарский, выкинув старый диван, с которого ему так и не удалось потеснить клопов, использо-

вал собрание сочинений согласно вышеуказанному житейскому сценарию.

Кровать располагалась довольно низко над полом. Из окна тянуло холодком. Заметив скептический настрой Вальки, Чинарский насупился.

– Мне, между прочим, обмен предлагали – квартира-то в центре. Я мог при желании выменять ее на равноценную – только в спальном районе – с хорошей доплатой… Но решил, что не стоит.

– Может, зря, – меланхолично пожала плечами Валька. – Мебель бы нормальную купил…

– А зачем мне она? Что, плохое ложе? – Он с вызовом глянул на любовницу.

– Не знаю, я на нем не лежала, – вздохнула Валька.

– Ну так попробуй, ложись на перину – мягче будет.

Оставив Вальку один на один с «ложем», Чинарский отправился за остатками водки и пивом. Когда он вернулся, Валька раздевалась. Ее природная скромность обрела в густом сумеречном свете стоявшей на полу настольной лампы убежище. Она стащила водолазку, оставшись в допотопной комбинации и лифчике.

– Чего смотришь? – нервно обернулась она.

– Любуюсь, – с деланым простодушием ответил он.

Валька сняла белье и юбку. Чинарский врал. Он разглядел в Валькиной фигуре – и это несмотря на щадящее освещение – приметы увядания. Да и тело ее само по себе не отличалось

особенно уж правильными пропорциями.

Будучи стиснуты лифчиком, груди казались ему сочными гранатами. Но теперь, выпущенные из чашечек бюстгальтера, груди неаппетитно повисли, словно два полусдутых мяча. На бедрах и талии скопился излишний жир. И хотя сам Чинарский не был эталоном свежести, подтянутости и красоты, все же его эгоистическое чувство прекрасного с беспощадной ясностью отмечало дефекты Валькиной фигуры.

Мощным усилием воли не дав себе охладеть, Чинарский быстро разделся и лег в постель. Вскоре к нему, теплая и покорная, привалилась Валька.

Они махнули еще по нескольку капель водки и занялись делом.

Глава III

Александр проснулся в хорошем расположении духа. Вчера он рано лег и теперь чувствовал себя отдохнувшим и даже помолодевшим. Приняв контрастный душ, он вошел в свою лабораторию. Кухня была выложена темной плиткой – Александр не любил светлых тонов. Длинный стол, изготовленный по специальному заказу, имел форму буквы Г и превосходно вписывался в интерьер кухни. Он был заставлен посудой – той, которая нужна была Александру для его экспериментов. Здесь же лежали несколько фотографий, воспроизводящих внешний вид приготовленных им накануне блюд.

Он все еще был подвержен блажи экспериментаторства. И это несмотря на то, что в настоящий момент, отрекшись от всего перепробованного и измышленного его неутихающей фантазией, он решил ограничиться тем, что называл «штриховой кухней». Ему было лень доводить блюдо до осязаемого совершенства. Готовое кушанье было уже в его воображении, так что утомлять себя техническим процессом представлялось ему верхом абсурда. В этом он напоминал удрученного людским непониманием философа, который запретил себе вступать в спор с профанами, ибо надежда хоть чему-то научить их покинула его.

«Штриховая кухня» ограничивалась воспроизведением некоего первоначального варианта блюда, весь цикл приго-

товления которого разворачивался у Александра в голове. Здесь имели важное значение отдельные штрихи, сообщавшие блюду оригинальный вкус и форму. Он говорил себе, что занимается простой ремесленной работой – приготовлением полуфабриката.

«Штриховая кухня» включала в себя элементы разделки и сервировки, иногда – приготовление соуса. Через ремесло, которое Александр воспринимал как искусную простоту, как некий акт смирения и чистоты, он хотел прорваться к берегам невиданного творчества с его изобилующей новизной и сложностью деталировки. Он искал новые формы и материалы.

Не ограничивая себя рамками какой-нибудь одной кухни, он хотел выработать универсальную основу нового взгляда на кулинарию – простое и одновременно сложное ремесло, которое включало бы в себя что-то и от обыденного омлета, и от искусства икебаны.

Александр взял одну из фотографий и поднес к своим близоруким глазам. На трех ложках он сосредоточил простую и изящную гастрономическую символику сразу трех регионов – Таиланда, Японии и Мексики.

Все три ложки наполняло желе. Продукты для желе были выбраны разные – соответственно кулинарным предпочтениям названных стран. Таиланд был представлен кокосовой и лимонной основой; Япония – черными водорослями и имбирем; Мексика – маисом и стручковым перцем.

В этой композиции Александр нащупывал черты все той же «штриховой кухни».

Зевнув, Александр взял другую фотографию. Тонкие ломтики трески покоились на золотисто-влажном кружеве лимонного мусса. Он вздохнул, почувствовав тупой укол прежней неудовлетворенности. Словно ему не хватало пространства или воображения.

Александр сел на табурет, обтянутый кожей цвета кофе со сливками, и задумался. Рука его машинально брала фотографии и снова клала их на стол. Сколько напрасных трат!

Он добывал перепелиные яйца и каракатиц, личи и трюфели, морских ежей и змей. Все это стоило бездну денег. И к чему он пришел? Прекрасное настроение Александра растаяло, как мороженое на языке. Теперь он тупо пялился на глянцевые квадратики и зевал.

В чем же заключалась искомая им простота? – размышлял он. Нет, не в намеренной дешевизне и доступности материала, а в принципе приготовления, в экономном использовании исходных материалов. Вот, например, перепелиное яйцо, сваренное, превращенное в пыльцу и смешанное с уксусно-дынным сиропом. Это блюдо вполне отвечает избранному им принципу. Так чем же он недоволен? Принцип измельчения и карамелизации открывает перед ним широкие возможности.

Александр поежился и снова зевнул.

А вот еще один его шедевр: трюфельный шербет. Немно-

го трюфелей, уксуса и личи. Никакого изобилия трав и специй – все предельно просто и сжато. Из мутного потока мыслей мозг Александра выудил блестящий холодный камушек. «Компактность – вот идеал. Приготавливая то или иное блюдо, кулинар должен руководствоваться не хвастливой и самонадеянной изобретательностью, а принципом соразмерности и компактности, – продолжил Александр свои размышления, – хотя кушанье должно включать в себя какую-то изюминку. У настоящего блюда есть поэтическая душа. Задача кулинара – создать ее, то есть, избегая сиюминутного эпатажа, выстроить композицию из вкуса, запаха и формы».

Александр поднял еще одну фотографию. Боже, как он радовался, изобретя это блюдо! Равиоли с тыквой в мандариновом соусе, с посыпкой из размельченного персикового ядрышка. Александр тут же поймал языком витавший в его сознании вкус этого диковинного блюда и разложил его на составные части: волокнисто-сладкий, теплый вкус тыквы, чистый и тонкий – теста, освежающе кисловатый, в золотых крапинках – мандарина и горьковато-тминный – посыпки. Все вместе же это было похоже на тающую в таитянских водах радугу.

Александр зачарованно замер. Волна вкуса прошла по его языку тонким шелестом прибрежной пены. И его снова сковало разочарование. Сколько лет понадобится, чтобы изобрести достаточное количество поистине оригинальных блюд!

Александр отложил фотографии и принялся готовить кофе. Больше он ничего не сможет в себя запихнуть.

* * *

Проснулся Чинарский лежа на животе. Подушки почему-то не было, нос уткнулся в полосатую ткань матраса. В голове кипело раскаленное масло.

Чинарский с большой осторожностью приподнял голову, чтобы посмотреть на часы. Масло перетекло в затылок и превратилось в кусок горячего оплавленного свинца. Поморщившись, Чинарский придержал голову ладонью и медленно опустил ее на матрас. Но хитрость не удалась. Кусок свинца перекатился ко лбу и принялся долбить в виски. Чинарский знал, как избавиться от этой торкающей боли, но для этого нужно было как минимум подняться. Пересилив себя, он перевернулся на спину и сел, прислонившись к стене.

Валька сопела, откинувшись на подушки и приоткрыв рот. Ее равномерное, чуть хриплое дыхание стало для Чинарского утренним откровением. Ему потребовалось не менее десяти минут, чтобы вспомнить, что было вчера. Отгоняя боль, он перебирал в памяти события прожитого дня терпеливо, с долей иронии и удивления. Тут его взгляд поймал солнечный зайчик, отразившийся от золотистой банки «Ярпива». Судя по ее положению, она была пуста.

Чинарский облизнул сухие горькие губы. Во рту было так

противно, словно он вчера жевал кошачье дерьмо.

«Так, – вспоминал он, – мы выпили две водки, потом пива, потом я ходил еще за одной». Этот последний эпизод, странным образом слившийся в его памяти с плотской горячкой, обдал его сознание холодком испуга. Он залез в заначку!

Чинарский быстро скалькулировал в уме, сколько у него осталось, и успокоился. «Но больше – ни-ни!» – поклялся он себе и приподнялся. Свинец сперва перекатился в затылок, а потом поднялся и снова застучал в темечко, словно пытался проделать там дыру.

Чинарский встал и прошлепал на кухню. Не осталось ли чего? Водочные бутылки были пусты и валялись под раковиной, в которой сморщилась пара окорочков, так и не выложенных вчера на сковороду.

В одной из банок, обнаруженных почему-то на табурете, еще оставалось немного пива. Чинарский припал к банке, словно умирающий от жажды к спасительному источнику. Сделав полтора глотка, он бросил банку на стол. «Пивом голову не обманешь», – изрек он прописную истину.

Его мутный взгляд упал на размокшую газету, в которой были завернуты окорочка. Привлек яркий и помпезный заголовок – «От нас скрывают правду». Он склонился над газетным листком, датированным вчерашним днем, и с любопытством обнаружил, что автор статьи – не кто иная, как Надька Кулагина. В свойственной ей воинственной феми-

нистской манере Надька писала о маньяке-кулинаре, хладнокровно препарирующем женщин, и о преступном малодушии местных властей и органов милиции, замалчивающих «кровавую правду». Надька не скупилась на резкие выражения и в полную мощь демонстрировала ответственность и неустрашимость, доставшиеся ей по наследству от отца-журналиста, прошедшего не одну горячую точку.

Чинарский долго мусолил глазами один и тот же большой абзац:

«Первой жертвой маньяка-кулинара стала Рощина Вера, двадцати четырех лет, работавшая секретаршей в офисе крупнейшей инвестиционной компании. Преступник отрезал девушке грудь и залил ее апельсиновым соусом. Извините за столь жестокие подробности. Милиция уверяет, что единичный случай еще не говорит о том, что действует маньяк. Для того чтобы убедиться в этом и принять экстренные меры, видите ли, нужна серия подобных убийств. То есть преступлений, совершенных в одной и той же манере. Именно единый почерк подобных зверств мог бы служить доказательством, что в городе орудует маньяк. Я же задаюсь вопросом, которым не может не задаться любой здравомыслящий человек: кто следующий в кровавом списке этого изверга? Наши органы на редкость спокойно реагируют на подобные события. Я понимаю: низкая зарплата, усталость, авитаминоз, привычка к ужасным зрелищам, некоторая черствость, присущая людям этой профессии. Но что же делать

нам, обычным гражданам?»

Чинарский почесал заросший подбородок. «Вот у кого я займу денег, чтобы не бередить заначку, – у Надьки!» В голове шумело, но он дочитал статью до конца.

А потом пошел в прихожую. Он все же решил подсчитать собственные ресурсы.

К его удивлению, пальто на вешалке не было. Оно обнаружилось на спинке стула, стоявшего в гостиной. Пошарив по карманам, Чинарский извлек на божий свет несколько монеток. Этого хватало разве что на сотку посредственной водки. По опыту он знал, что нужно несколько больше. В карманах брюк вообще не было никаких денег. Только теперь он поглядел наконец на часы. Седьмой час. «Надька должна быть еще дома», – мелькнула спасительная мысль.

Чинарский быстро натянул штаны и рубашку, сунул ноги в драные башмаки и вышел на лестничную площадку. Пригладив патлы на голове, надавил на кнопку звонка. Трель, раздавшаяся в Надькиной квартире, долго не затихала. После того как звонок замолк, настала зловещая тишина. «Ушла», – подумал Чинарский, но, не веря своим мыслям, снова надавил на звонок. Он стоял так, наверное, целую минуту, пока где-то в глубине не раздался шаркающий шелест тапочек. «Дома», – облегченно вздохнул Чинарский.

Он частенько брал у Надьки деньги и всегда возвращал, рано или поздно. Поэтому предполагал некий кредит доверия, который можно было использовать по своему усмотре-

нию. Надежда с деньгами расставалась легко; так же как и ее отец, с которым Чинарский был в довольно близких отношениях. До его гибели.

Шаги приближались к двери. Вскоре она распахнулась. Сперва Чинарский подумал, что ошибся дверью. Нет, не то чтобы у Надьки не было приятелей, которые могли остаться у нее на ночь, но просто таких было немного. «Надька – девушка взрослая, – думал Чинарский, – и, естественно, должна рано или поздно выскочить замуж». Но появившегося в проеме двери парня Чинарский не помнил. Высокий и мускулистый. С полотенцем в виде набедренной повязки.

– Тебе чего?

«Лет двадцать пять – тридцать, – подумал Чинарский. – Никакой почтительности к сединам!» Чинарского это немного разозлило. Мало того, что открывает какой-то хмырь с полотенцем, да еще смотрит белесыми глазами.

– Надьку позови. – Чинарский машинально провел рукой по лбу и волосам.

Видимо, вид Чинарского, у которого волосы со сна топорщились в разные стороны, а под глазами налились литровые мешки, не слишком убедил утреннего незнакомца. Сперва он собирался что-то сказать, как уловил Чинарский наметанным взглядом оперативника, а потом попытался просто захлопнуть дверь. Это Чинарского возмутило больше всего. Не хочешь общаться – не надо, но совесть имей!

Несмотря на свое антимилитаристское настроение, Чи-

нарский успел сунуть башмак между дверью и косяком.

– Ты чего, мужик? – Парень снова распахнул дверь. – Каютой ошибся?

Парень был широкоплечий, зеленоглазый, выше Чинарского на голову. Он стоял как Аполлон в полосатой тунике, готовый сровнять с землей любого, кто покусится на его территорию. Но, во-первых, территория была не его; а во-вторых, Чинарский не любил, когда с ним грубо разговаривали.

– Слушай, моряк, – довольно миролюбиво сказал Чинарский. – Не гони волну. Мне нужна Надежда Михайловна. Мне с ней поговорить надо.

Но моряк не понял. Он грубо толкнул Чинарского в грудь и попытался снова захлопнуть дверь. Чинарский, хоть и чувствовал себя паршиво, слегка отступил в сторону, ухватил моряка за запястье и потянул в сторону лестничной площадки. Зацепив лбом за торец двери, моряк вылетел наружу, перекувыркнулся через голову и оказался на третьей ступеньке лестничного марша.

Оставив его приходить в себя, Чинарский шагнул в квартиру соседки. Увидев, что в прихожей ее нет, двинулся в глубь квартиры. Сзади послышался грубый топот, а потом кто-то тяжелый повис у Чинарского на плечах, обхватив его за шею. Чинарский уже не сомневался, что это неуемный моряк. Парень принялся его душить, сдавливая горло предплечьем. Сделав полшага назад, Чинарский ухватил его за голову и, немного присев, легко перекинул через себя. Моряк

пролетел пару метров и, приземлившись на копчик, проехал еще немного по мягкому паласу.

– Ну, блин, все, – поднимаясь, прошипел он. – Конец тебе, дядя.

Он ловко, как гимнаст, поднялся, сжал кулаки и пошел на Чинарского.

– Погоди, парень, – пытался остановить его Чинарский, – ты мне не нужен. Я же сказал: позови Надежду Михайловну. Она дома?

Парень уже ничего не слышал. Он мычал, как бык на корриде, и, склонив голову, шел на Чинарского. Тот уже подумал, что снова придется напрягаться, но в дверях спальни замаячила Надежда. В смысле, Надя. Надя Кулагина. В легком серебристом халатике она выглядела как только что проснувшаяся фея. В растрепанных волосах золотилось восходящее солнце, его лучи пробивали халат насквозь и высвечивали ее стройное тело. Чинарский на мгновенье даже залюбовался этой картиной. Но ее любовник (а Чинарский не сомневался, что моряк здесь не в карты играл) был уже рядом.

– Эдик! – вскрикнула фея. – Не лезь!

В глубине души Эдик и сам понимал, что тягаться с Чинарским ему не по силам. Чинарский сожалел лишь о том, что не успел сказать моряку, что окончил свою военную деятельность в воздушно-десантных войсках.

Вняв возгласу феи, моряк замер в нескольких сантимет-

рах от Чинарского.

– Доброе утро. Вы уже не спите? – глядя исподлобья, поинтересовался Чинарский.

– Не спим. – Надя покачала головой. – Чего тебе, Чинарский?

– Дай денег, Надь, – забыв про моряка, сказал Чинарский. – Голова болит.

– У тебя каждый день голова болит, – возразила фея.

– Сегодня особенно, – покачал больной головой Чинарский. – Представила бы нас, – добавил он, посмотрев на Эдика. – Впрочем…

– Эдик, Сергей Иваныч. – Фея повела пухленькой ручкой с моряка на Чинарского.

– Очень приятно, – выдавил из себя улыбку Чинарский. – Можно просто – Серж.

– Взаимно, – буркнул моряк и ушел в спальню.

– Хороший парень. – Чинарский показал глазами в сторону спальни.

– Так себе, – передернула плечами Надя.

– Читал твою статью. Здорово ты там чешешь! – со слегка симулированным восторгом воскликнул Чинарский.

– Не льсти – меня не обманешь, – усмехнулась Надя.

– Как насчет ссуды? – Чинарский не забыл, зачем он сюда пришел.

– Что ты за человек, Чинарский, – покачала головой Надя. – Врываешься ни свет ни заря, будишь людей, а потом

еще чего-то требуешь! А чтобы умаслить, о моих успехах журналистских трубишь.

В голосе Надежды звучала укоризна, но она уже шла в спальню за сумочкой.

– Я ж не требую, а прошу, – сказал ей вдогонку Чинарский и пригладил рукой свои патлы.

Кулагина вернулась, держа в руке кошелек.

– Сколько тебе?

– Так… – Чинарский напрягся. – Я тебе все равно уже должен сорок, так что… давай еще полтинник…

Она молча протянула требуемую сумму.

– Давай еще червонец, – покрутив голубоватую бумажку в руках, сказал Чинарский. – Для ровного счета.

– Держи. – Надя достала из кошелька еще десять рублей.

– Спасибо. – Чинарский сунул деньги в карман брюк и развернулся, чтобы выйти. – Скоро отдам, ты меня знаешь, – не оборачиваясь, добавил он.

Он на секунду зашел за пальто в свою квартиру и, одевшись, вышел за «лекарством». Магазины еще были закрыты, в круглосуточных ларьках крепкие напитки не держали, но он знал несколько шинков поблизости. В одном из них торговали неплохим спиртом.

Подняв воротник пальто, так как с утра было очень свежо, Чинарский нырнул в подворотню и направился к одноэтажному строению, стоявшему в глубине двора. От домика ему навстречу шел невысокий мужчина неопределенного

возраста. Пола его потертого пиджака живописно оттопыривалась.

Взяв бутылку спирта, Чинарский вернулся домой. Когда он открыл дверь в квартиру, в нос ему ударил запах жареной курицы. Не разуваясь, он прошел на кухню. Валька была уже одета и хозяйничала у плиты. На сковороде весело шкварчали злополучные окорочка.

– Привет, подруга. – Чинарский поставил бутылку на стол. – Надо бы подлечиться. Не возражаешь?

Он снял пальто, бросил его на спинку стула и вернулся на кухню. В груди полыхало адское пламя. Нужно было срочно его загасить. Чинарский нашел стаканы и разлил спирт. Подняв стакан, он только после этого обратил внимание, что Валентина ему не отвечает.

– Ты чего это, подруга, обиделась, что ли?

Валька выложила поджаренные окорочка на тарелки и села к столу.

– Домой не попала, – вздохнула она. – Теперь мне Женька голову оторвет. На работу чуть не проспала. Мне же эти гребаные окорочка получать! Если бы ты знал, как они мне надоели! Каждый божий день – окорочка. Жареные и вареные, тушеные и печеные. А, ладно, на хрен все.

Она подняла стакан и быстро выпила. Чинарский последовал ее примеру. Спирт был разбавлен по всем правилам. Сорок градусов – ни больше ни меньше. Тепловатая жидкость провалилась на дно желудка, чтобы вскоре подняться

по жилам к голове и выбить наконец проклятую свинцовую блямбу.

Валька, обжигаясь, принялась закусывать горячим куриным мясом, от которого поднимался незатейливый аромат.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

Глава IV

ПЕЧЕНКА НАЛИМЬЯ. В налиме очень вкусная печенка, которую надо опускать в рыбный бульон, когда рыба уже почти готова, потому что печенку долго варить нельзя, она крепнет. Когда она сварится, ее нарезают ломтиками и огарнировывают ею блюдо. Для увеличения налимьей печенки гастрономы натирают живых налимов солью и секут их розгами.

* * *

Деревянная лопатка с налипшей на ней коричневой кашеобразной массой со вчерашнего дня валялась в раковине. Кофейный сироп застыл.

Александр слепил последнюю равиоли. Полумесяцы с зазубренными краями соскользнули с доски в кипяток.

Александр опустил доску в раковину и, подцепив ложкой застывшую глыбу кофейной карамели, вывалил ее на никелированный поднос. Потом стал резать. На каждый полученный кусок он клал сверху трафарет и вытачивал идеальную

форму. Строгая геометрия продукта радовала его.

Он долго практиковал с равиоли, пока не остановился на творожной начинке с добавлением аниса. От кастрюли шел пряный аромат нагретой травы с кисломолочной нотой. Александр втянул ноздрями горячий запах летней степи и кумыса и прикрыл от наслаждения веки.

Конечно, его экспериментаторство шло несколько вразрез с теорией «штриховой кухни», но фантазия Александра рвалась за пределы начертанного им на кулинарных скрижалях принципа максимальной простоты.

«Это блюдо компактно, – рассуждал он. – Ну что такого изощренного в тесте, твороге, анисе, кофе и сахаре? Интересен принцип их сочетания в, казалось бы, привычном блюде. Кого сейчас удивишь равиоли? А вот равиоли с анисом, да еще с кофейной карамелью – это уже что-то из ряда вон».

Он выложил равиоли на овальное блюдо. Потом стал рассовывать между ними коричневые пластинки. Надкусил одну из равиоли, не забыв положить на язык ломтик кофейной карамели. Пожевал. Нет, чего-то не хватает. Какой-то пикантной искры. Нет последнего аккорда. Это не гармония.

Александр нажал ногой на рычаг мусорной емкости, выплюнул туда разжеванный равиоли и раздраженно стащил с себя фартук. Скомкал и бросил на стол.

Он не может больше сидеть здесь в одиночестве и упражняться в идиотизме!

Александр вымыл руки, прошел в прихожую и, нацепив

плащ, бросился вон из квартиры. Он пренебрег лифтом. Тот был занят, а ждать, когда он освободится, у Александра не хватило бы терпения.

Он вышел из подъезда и побрел по запруженной автомобилями улице. Не замечая прохожих, не глядя на роскошные витрины бутиков. Он шел и шел, одурманенный солнечным светом, с одинаковым равнодушием поливающим дома, людей, животных.

Ноги сами привели его к до боли знакомому дому. Он поднялся на третий этаж и позвонил. От квартиры шел сладковатый запах вареной рыбы. Этот запах несказанно взволновал Александра.

Дверь открыла седовласая полнотелая женщина в темном платье с белым воротничком. Ее наряд и прическа были аристократически консервативны. Как только она взглянула на визитера, ее изборожденное многочисленными, но неглубокими морщинами лицо расплылось в улыбку, точно кусочек масла на сковородке.

– Сашенька! – негромко воскликнула она. – Ты меня совсем забыл.

– Какая чепуха, – несколько манерно ответил Александр, переступая через порог. – Просто нет времени. Подожди-ка… Когда я у тебя был в последний раз…

– Дней десять уж как минуло, – улыбалась тетя Маша. – Ты проходи, я как раз налима готовлю. Помнишь такой рецепт?

– А налима стегала? – шутливо спросил Александр.

– Да нет, – пожала плечами тетя Маша. – До того ли мне сейчас! Где я тебе живого налима возьму! А этого я купила у мужика одного. Он прямо во двор рыбу привозит.

Александр достал из внутреннего кармана портмоне. Отсчитал деньги и протянул смущенной тете Маше.

– Тетя Маша, перестаньте, – ответил он на ее протестующий жест. – Жизнь сейчас нелегкая. А я хорошо зарабатываю.

– Ну, слава богу. – Тетя Маша приняла деньги и скромно сунула их в карман фартука. – Скоро сезон начнется, у меня уже постояльцы на дачу просятся. Тогда будет попроще, – добавила она.

– Это когда еще будет. – Александр пригладил волосы перед старинным зеркалом в тяжелой дубовой раме, висящим в заставленной старинной мебелью прихожей, и прошел на кухню. Тетя Маша последовала за ним.

На плите стояла большая никелированная кастрюля, из-под крышки которой вырывался густой, благоухающий лавровым листом пар.

– Садись, рассказывай. Как твои дела? – Тетя Маша устроилась за большим обеденным столом, который спокойно помещался в ее просторной кухне.

– Да так. – Губы Александра помимо его воли скривились в разочарованной усмешке.

– Что-то ты невеселый. – Тетя Маша внимательно изучала хмурое лицо Александра.

– Идеал бежит от меня, тетя Маша, – вздохнул он.

– Значит, надо на время бросить хлопоты, отвлечься, – посоветовала она.

– Как я могу отвлечься, если я и ложусь и встаю с этой мыслью?

– Да-а, время сейчас не очень подходящее для налима, – дипломатично перевела разговор на другую тему тетя Маша. – Его бы в январе кушать!

Александр машинально кивнул. Он знал, что каждая рыба наиболее вкусна в определенное время. Налим – в январе, щука – от февраля до апреля, линь – от мая до июля, форель – от мая до сентября, семга и угорь – от июня до августа, карп – от сентября до апреля. Так и чувства, и воспоминания вызревают; каждое – в свой срок, распускаются в душе, насыщая ее розовым маслом услады или отравляя горечью полыни.

Александр редко готовил вареную рыбу. Что-то внутри у него сопротивлялось этому. Вареная рыба, запах ухи дрожью отзывались в его сердце, ибо напоминали о вольном детстве и беззаботной череде солнечных дней. Он видел себя, внимательного, не по годам терпеливого мальчика, на кухне рядом с тетей Машей. Розовый гипс ее лица казался ему тогда частью интерьера. Этот гладкий овал, навсегда застывший в утренней дымке тех дней и казавшийся оплотом единственной доступной ему со стороны живых существ благожелательности, сейчас причинял Александру неизъяснимую

боль.

Вместе с паром из кастрюли вырывалось его детство. Сладковато-благоуханное, как корешок петрушки и веточка гвоздики. Он наблюдал за ловкими движениями рук тети Маши. Она готовила, как позже объяснила, отвар для варки рыбы. Налила в кастрюлю два стакана воды, смешала с двумя стаканами «Ркацители», положила полстакана мелко нарезанного репчатого лука…

Глаза Александра помимо его воли подернулись влажной пеленой. Словно сок той луковицы, уже неопасный, растворенный в паровом облаке протекших дней, вдруг обрел всю свою едкую терпкость. В кисловато-прозрачном дыхании тех полуденных часов, когда сердце погруженной в истому дачи билось лишь на кухне, в твердых и нежных руках тети Маши, он видел весь дом. Перед ним плыла овеянная летним бархатом трав гостиная – стены и шторы на окнах были зелеными, отличаясь лишь в оттенке. Обои – чуть светлей, занавеси – чуть изумруднее. Огромный длинный ореховый стол из югославского гарнитура всегда пустовал. Он остался в памяти Александра как помпезная, но холодная деталь интерьера. Семья обедала в столовой, собираясь за старинным резным столом на изогнутых ножках. В его приземистости было что-то очаровательно-нелепое. Именно этот стол, покрытый узорчатой скатертью, которую робевший под отцовским взглядом Александр частенько пачкал вареньем, сливками или салатом, вобрал в себя все вкусовые нюансы семейного

противостояния.

Неукоснительный порядок подачи блюд (точное следование жареной утки за супом из редьки или томатов, ванильного мороженого – за телячьими котлетами, супа с клецками – за винегретом) слился в сознании Александра с неумолимо эгоистической волей отца. Блюда жили своей жизнью только на кухне, когда над ними колдовала тетя Маша, мягкая и отзывчивая, детально рассказывавшая ему, маленькому Саше, что она делает с мясом, бульоном, овощами, фруктами, тестом. Попадая в столовую, на стол, за которым в ранге беспощадного властелина восседал отец Александра, блюда лишались своего самостоятельного значения, их сервировка и вкусовая палитра утрачивали присущие им изыски и становились исключительно функциональными элементами.

Он-то думал, что нет ничего проще, чем приготовить вареную рыбу. Отец сводил этот процесс к простому погружению рыбы в воду. Он вешал над огнем котелок, солил воду, кидал в нее только что пойманных ершей или карасиков, сдабривал эту нехитрую смесь лавровым листом и ждал, недовольно хмурясь, словно досадовал на медленное закипание.

Тогда Александр еще ходил с отцом на рыбалку. Но потом все чаще и чаще стал отлынивать от этого, по словам Максимилиана Георгиевича, мужского занятия. Приказной тон и солдафонский юмор отца действовали на него угнетающе. Чтобы скрыть слезы, он отворачивался, кусая губы и прокли-

ная про себя домашнего деспота. У последнего никогда ни на что не хватало терпения – будь то продвижение по службе, на его взгляд, слишком медленное (отец был убежден, что не ценят), воспитание детей или приготовление блюд.

Александр почувствовал, как к горлу подступает комок. Он посмотрел на тетю Машу. Она что-то говорила, но слов он не слышал. Ее голос истончился до лучика света.

– Ну не надувательство ли! – восклицала она. – Я ему говорю: посмотри на эти жабры. Разве это жабры свежей рыбы? Такие темные, словно рыба неделю пролежала без дела! Он мне подсовывает другого налима – а у того жабры белые. Я ему говорю: ты ж ее уже раз замораживал. Он мне: ну ты, мать, придирчивая. А я ему: ты взгляни в глаза этой рыбе! Они не полные, не светлые, а мутные и ввалившиеся.

Александр рассеянно кивал. Перед ним стояла другая тетя Маша – более молодая, с гладким терпеливым лицом, с теребящими петрушку руками. А на полочке шкафа лежало ее обручальное кольцо с тремя маленькими жемчужинами. Она всегда снимала его перед тем, как взяться за готовку или уборку.

«После лука – черед петрушки и сельдерея. Берем только корешок петрушки и три веточки сельдерея – достаточно, – объясняла она принцип приготовления отвара для варки рыбы, – потом полторы ложки соли, четыре горошины перца (нужно их раздавить), один цветочек гвоздики, один лавровый лист, четверть чайной ложки чабреца. Доводим до кипе-

ния и варим на медленном огне полчаса. Процеживаем. На кило рыбы нужно брать литр отвара».

У Александра по языку растекся тошнотворно-сладкий, волокнисто-склизкий вкус корня петрушки. Он вернул его на двадцать лет назад. Ноги его ощутили скользкий ил прибрежной кромки пруда, в ушах захлюпала мутная холодная влага. Он поежился, раздвинул руками упрямые стебли камыша. Втянул ноздрями исходящий от их корней гнилостный аромат растительного разложения. Он любил эту затхлую поволоку, одевавшую летнее утро влажным блеском взбаламученного ила. Вода пропиталась запахом камыша, его древесно-зеленый вкус плыл над поверхностью пруда размоченным хлебом.

И тут на глади возникла мелкая рябь, потянувшая за собой дрожащую нить бликов. На Александра пахнуло сонной горечью чабреца и горячей роскошью гвоздики.

Голос тети Маши убаюкивал, монотонно и долго рассказывая о рыбе: «Чтобы сохранить рыбу на несколько дней живой, зимой нужно вложить ей в пасть кусок хлеба, намоченного в воде, и положить в снег. Летом можно влить ей рюмку водки или вина и покрыть ее мхом, а держать в погребе. Чтобы на долгое время сберечь ее в свежем виде, нужно держать ее в речной воде, то есть в той, в которой она жила. Самая вкусная рыба – это живая, только что убитая».

Александр вздрогнул. Кровь резко ударила в ушные перепонки. С каким-то металлическим неистовством, словно

кто-то ложкой стучал о край кастрюли.

«Самый лучший способ закалывания – это делать разрез острым ножом непосредственно позади головы, отделяя мозг от позвоночного столба. Свежую рыбу, Саша, не надо закалывать раньше, чем она понадобится, а держать ее в свежей воде, возможно чаще ее меняя. Если же нельзя долее держать ее в воде, надо заколоть, тотчас очистить, разрезать с головы до хвоста, вынуть осторожно внутренности, чтобы не раздавить желчь. Если думаешь употребить рыбу тут же, то нужно ее вымыть и посолить, если же хочешь оставить до другого дня, то, не помыв, натереть снаружи и внутри мелкою солью и даже простым перцем, накрыть, поставить в холодное место или на лед и лишь на следующий день перед готовкой тщательно вымыть».

– Я ж рыбу как через рентген вижу, – говорила нынешняя тетя Маша. – Да и рентгена-то не надо! Если кожа на рыбе блестящая, покрытая инеем – в том случае, когда она мороженая – и она вся прямая, – значит, свежая. А если тусклая, с загнутым хвостом, со впадинами на теле – ясно, что разморожена, потом снова заморожена. И так, может, несколько раз.

Тетя Маша лукаво улыбнулась. Александр думал о своем. «Разве это не те простота и изящество, которые я ищу? – размышлял он. – Разве вареная налимья печень не может стать одним из блюд „штриховой кухни“? Почему бы не включить этот рецепт из детства в книгу разрабатываемых мною блюд?

Но ведь это традиция, опыт других. С другой стороны, можно ли в кулинарии вообще найти что-то совершенно дремучее, некую неторную дорогу? Даже на высокогорных козьих тропах оставил человек свои следы». Александру показалась интересной идея чередования традиционно-русских и изысканно-экспериментальных блюд. Теперь он недоумевал, почему чурался до сего момента наработок устоявшихся в рецептурном смысле практик. Может быть, как раз в этом страхе постмодернистской эпохи, с присущим ей зудом экспериментаторства и боязни быть хоть в чем-то похожим на своих предшественников, – причина его невроза, его перманентной неудовлетворенности. Может, ему не хватает созерцательности, некоего смирения? Его гложет ницшеанская гордыня первопроходца. И что, как не это простое, жестокое (живых налимов перед варкой стегают розгами, чтобы их печень разбухла) блюдо, способно просветлить его и примирить с жизнью? Ницше ведь тоже призывал к досократовской мудрости греков, когда их дух не был отравлен разлагающим влиянием эллинизма.

– Ты помнишь рыбный пудинг, который так нравился Максимилиану Георгиевичу, царство ему небесное. – Тетя Маша перекрестилась. – Он-то не знал, что полное название этого блюда – рыбный пудинг по-мадридски. Сказать ему такое!

Она поднесла ладонь ко рту и тихо задрожала. Ее смех походил на смех невинной девушки, смущенной каким-то

нескромным предложением или пикантным намеком.

Отец был закостенелым патриотом; даже в мелочах он жаждал оставаться верным сыном своей отчизны. А потому предпочитал исключительно русскую кухню. Ввиду этого тетя Маша специально не договаривала или переиначивала названия блюд, стараясь скрыть от Максимилиана Георгиевича, так сказать, «зарубежный след». Ему очень нравился пудинг по-мадридски, который тетя Маша называла просто «рыбный пудинг». Услышав слово «пудинг», отец насторожился, недовольно поджал губы. Тетя Маша поспешила объяснить, что так она сама называет это блюдо, на самом же деле это обычная рыбная запеканка. Отец остался удовлетворен этим объяснением или сделал вид, что удовлетворен.

Александр помнил пропорции и рецепт пудинга как таблицу умножения.

Восемьсот граммов рыбы, четыреста – помидоров, сорок – сливочного масла, еще сорок – растительного, четыре яйца, двадцать граммов панировочных сухарей, черный молотый перец, соль. Примерно, конечно.

Тетя Маша делала пудинг из ершей, карасей, линей, карпов. Она слегка тушила рыбу, потом делила на кусочки и удаляла кости. Ошпаривала помидоры, очищала их от кожицы и тушила в растительном масле до разваливания. Смешивала помидоры с очищенной рыбой, добавляла яйцо, соль, перец и выкладывала все это великолепие в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму для пудинга. Она го-

товила пудинг на паровой бане в течение часа. Перед подачей на стол поливала его растопленным сливочным маслом, а на гарнир отваривала картофель, украшая его дымящуюся горку листиками петрушки.

– Ты о чем-то думаешь? – Тетя Маша внимательно посмотрела на Александра.

У него и вправду был отсутствующий вид.

– Твои-то тебе пишут? – спросила она.

Александр поморщился. Мать с сестрой вот уже восемь лет как жили в Канаде. Мать поначалу аккуратно – письмо в месяц – давала о себе знать. Потом переписка прервалась. Виноват в этом был Александр, не ответивший ни на одно письмо.

Если отец являлся неким агрессивным центром его детства, от которого Александр старался держаться на почтительном расстоянии, то мать представлялась ему расплывчатым пятном. Более всего он запомнил исходящий от нее жгучий и тяжелый аромат «Пуазона». В этом запахе ему чудилось все, что угодно, только не та нежная забота, которой мать окружает свое дитя. В переливах духов жила совершенно другая, не домашняя реальность – винные пары шумных сборищ, тронутый таинственным сиянием люстры бархат театральных лож, праздная радость курортной жизни, тонкое кружево флирта, комфортная тишина люксовых номеров, драгоценное разнообразие ресторанных меню…

Мальчиком Александр страдал от материнского равноду-

шия. Повзрослев, не стал искать его причин, а лишь пытался понять, как отец мог терпеть возле себя эту женщину. Деспотический норов отца казался Александру чем-то вроде затаившегося вулкана. Все жившие возле кратера были обречены сгореть в извергающейся лаве его недовольства. Мать же, подобно виноградной лозе, посаженной у подножия огненного колосса, умудрялась жить своей солнечной жизнью. Если эгоизм отца имел ярко выраженную воинственно-деспотическую окраску, то эгоизм матери одевался в шелковые одежды мотыльковой беззаботности.

Со временем Александр узнал, почему мать, ведя такой образ жизни, умудрялась сохранять мир в семье. Благополучием отец был обязан прежде всего немалым финансовым ресурсам своего тестя. Дача была записана на мать, городская квартира, в которой теперь жил Александр, тоже принадлежала матери. Он не раз заставал ее смахивающей слезу со щеки. Но слеза эта была тихой и редкой. В период половой зрелости Александр начал подозревать обоих родителей в многочисленных изменах друг другу. Его догадки оправдались.

Как бы то ни было, Максимилиан Георгиевич умер, а мать с сестрой переехали в Канаду, продав дачу. Этого Александр матери простить никак не мог. Не переезда, а продажи дачи.

– Как там Катя? – качала головой тетя Маша.

Александр пожал плечами.

– Негоже дуться на сестру столько лет, – умиротворяю-

ще улыбнулась тетя Маша. – И все из-за какого-то детского недоразумения! Торт был прекрасен, а твоя сестра – немного взбалмошной…

– Она была бесчувственной, как и ее подруга, и вся эта недозрелая золотая молодежь, – резко произнес Александр и принял непримиримый вид.

– Всякое бывает, – вздохнула тетя Маша. – Отец тоже не одобрял твоего пристрастия к кулинарии. Однако же не мог запретить тебе посвящать столько времени этому занятию.

– Грубость отца и безразличие матери меркнут перед низостью этой девчонки, – цедил Александр. – Жизнь ее научит уму-разуму.

– Но ведь ничего же страшного не случилось! Кого в детстве не дразнят! Одних – за полноту, других – за очки, третьих – за хилое тело и так далее, – увещевала тетя Маша.

– Не хочу об этом говорить, – отмахнулся Александр, – меня волнует другое.

– Пообедаешь со мной? – Тетя Маша приподняла крышку на кастрюле и заглянула внутрь. – Скоро готово будет.

– Нет, у меня мало времени…

– А что ты нового насочинял? – с любопытством спросила тетя Маша.

– Осваиваю принцип распыления и карамелизации, – нехотя ответил Александр.

– И что же?

– Кое-что получается, но в основном рождаются баналь-

ности. – Александр рассматривал вышитый тетей Машей коврик, лежавший у его ног.

– Нельзя так унывать. Уныние – самый большой грех, – терпеливо вещала тетя Маша.

– Мне действительно пора, – Александр поднялся.

– Ну что ж, – пожала плечами немного смущенная тетя Маша. – Скоро ли я тебя снова увижу?

– Забегу через недельку, – выдавил из себя улыбку Александр.

* * *

Она шла, слегка покачивая округлыми бедрами, которые только подчеркивал ее приталенный золотистый плащ. Светлые волосы были собраны на затылке в маленькую башенку. Черные полусапожки отбивали бойкий ритм по мостовой. Когда девушка поворачивала голову, Александр видел ее мягкую рассеянную улыбку, которая достигается не годами тренировки, а постоянным чувством сытости и беспечности, свойственным богам и отдельным смертным. В этой улыбке сквозило смутное ощущение собственной вины за чрезвычайное везение и тонкий аромат удовлетворенной гордыни.

Девушка двигалась так, словно плыла – чрезвычайно плавно и раскованно. Солнечный свет, обливая ее плащ, больно бил по глазам, когда Александр, не в силах стерпеть искушения, старался поймать взглядом контуры ее жен-

ственной походки. Девушка подрагивала в прозрачном желе послеполуденных улиц, точно рыба.

Александр намеренно не ускорял шаг, чтобы подольше посмаковать вырисовывавшиеся в воздухе линии движения. Ниже талии плащ развевался так, что, казалось, девушка вот-вот выскользнет из него, словно карась из своих блестящих доспехов.

Александр поравнялся с девушкой у светофора. Она заметила его пристальный взгляд, ощупывающий ее висок и щеку. Загорелся зеленый. Толпа двинулась через дорогу. Александр чуть поотстал.

Девушка вошла в магазин модной одежды «Шанзелизэ». Александр замер на углу дома, делая вид, что рассматривает витрину обувного бутика. Льющиеся с зафиксированных под потолком ветвей складки красной материи выгодно оттеняли и песочного цвета мужские полуботинки, и женские лодочки – молочные, красные, черные… Но внимание Александра привлекли другие туфли – с комично круглыми носами, бордово-чернильные, похожие на две тутовые ягодки. Он любовался этими туфельками, разглядывал крохотные сборки на их передней части.

Вдруг мимо него полыхнуло живое золото знакомого плаща. Он пристроился сзади и, как и прежде сохраняя дистанцию, пошел следом за незнакомкой. Девушка посетила еще ряд бутиков. В течение всего этого времени Александр с какой-то сладострастной покорностью ждал ее на улице. «Раз-

ве кулинар не должен отличаться терпением? Все прекрасное рождается из семени смиренного ожидания, из бутона распускающегося времени. Любое блюдо требует определенного количества минут и даже часов. Если готовишь соус, необходимо, чтобы его элементы, нагреваясь, перемешивались в строгом временном режиме. Недостаточно просто мешать их лопаткой, нужно дать созреть соусу. А созревание – это качественное изменение во времени».

Он чувствовал, как медленно, но неуклонно ослабевает над ним власть прошлого. Годы и месяцы не сдавливали больше его сердце медным каркасом дурных воспоминаний, он все более свободно вдыхал напоенный дыханием созревающих почек воздух. Александр с умилением наблюдал за жалкими всходами первой травы у подножия куцего каштана. Щебет птиц наполнял улицы терпкостью пробуждения. Александр был захвачен мягким орехово-овощным вкусом ванили, кисловато-пахучей аурой раздавленного кориандра, петрушки и лука. Это грузинское блюдо он готовил исключительно весной. Оно усиливало впечатление от пробуждавшейся природы, давало возможность ощутить жаркий и чистый воздух Грузии.

Наконец девушка вышла из магазина. Она едва не столкнулась с замечтавшимся Александром.

– Вы прекратите меня преследовать? – без особой требовательности сказала она.

– Я вас не преследую, – улыбнулся Александр.

– Тогда почему я все время наталкиваюсь на вас? – приподняла она свои каштановые брови.

– Это уж я у вас должен спросить, – шутливо произнес Александр. – Ну раз уж мы столкнулись, можно вас проводить?

– Это у вас такой прием? – кокетливо усмехнулась девушка.

– Я произвожу впечатление наглого субъекта?

– Немного, – рассмеялась блондинка.

– Что ж, – с притворной печалью вздохнул Александр, – тогда давайте знакомиться. Александр.

– Галина, – ответила девушка со смущенной улыбкой.

– Очень приятно, – через силу улыбнулся Александр.

Мускульным усилием он хотел притушить поднявшееся в нем отвращение. Своей неограниченной произвольностью имя напоминало запах – набор слогов. Но своей конкретностью – любую вещь, в ее грубом виде, не затронутую преображающей силой фантазии. Имя было вымыслом – фальшивой реальностью, стремящейся навязать человеку идею своей непреложности.

– Почему бы нам не посидеть полчасика в кафе?

– Я освобожусь через час, – сказала Галина.

– Тогда, если вы настроены оптимистически, давайте договоримся: я жду вас в «Золотой рыбке» ровно через час. О'кей?

«Золотая рыбка» был довольно дорогим и престижным

рестораном. С холлом, стойкой бара и эстрадой – все как положено. В меню заведения входили в основном блюда из рыбы. Морской и речной. Дифференциация блюд по принадлежности к той или иной кухне отсутствовала, но это обстоятельство никоим образом не отражалось на посещаемости ресторана представителями зажиточного сословия. Вам могли подать фаршированного угря или рыбу по-сицилийски, карасей, жаренных в сметане, или треску с фасолью, окуней, варенных с яйцами и маслом, филе де соль Вероник (мелкая камбала с виноградом). Александр предпочитал палтуса в белом вине с эстрагоном.

Филе рыбы свертывается трубочками и кладется на нагретую сковородку с растопленной в ней столовой ложкой сливочного масла. Потом заливается вином, в которое предварительно кладется веточка эстрагона. Сковородка накрывается крышкой, ставится в нагретую до ста восьмидесяти градусов духовку примерно на десять минут. Потом вино из сковородки сливается, рыба (без снятия крышки, что очень важно!) переставляется в нижнюю, не горячую часть духовки. Слитое вино кипятится в отдельной кастрюле на огне или в духовке до тех пор, пока не убавится наполовину. Затем ставится на слабый огонь. В вываренное вино тонкой струйкой добавляется бархатистый соус. Кипятится еще в течение трех-четырех минут. Вся эта смесь процеживается. Рыба заливается соусом, добавляется мелко нарезанный эстрагон, посыпается сухарями, сверху помещаются кусочки сливоч-

ного масла; рыба снова ставится в духовку с верхним обогревом на несколько минут, чтобы кушанье подрумянилось.

Однажды Александр попенял официантке на недостаточно пикантный вкус запеченной рыбы. Он определил в блюде отсутствие достаточного количества эстрагона и вина. Это замечание было принято на заметку, и, хотя Александр не часто посещал заведение, палтус ему всегда подавался comme il faut. Если, конечно, был в меню.

Галина все еще размышляла. Или делала вид, что размышляет. «Цену себе набивает», – мелькнуло в мозгу Александра. Ему уже хотелось, извинившись, сказать, что он забыл о назначенном именно на это время деловом свидании. Но девушка опередила его.

– Хорошо, – растянула уголки губ Галина. – Через час.

– Прекрасно. – Александр напоследок искушающе улыбнулся и зашагал к набережной.

* * *

У Чинарского был праздник. Сирена первой пришла к финишу. Обойдя Звездочку на полкорпуса. Ставка не шибко большая – один к восьми. Но с учетом денег, которые Чинарский выкроил для нее из лоскута спущенных незадолго до этого, выигрыш составлял все же около двух с половиной тысяч – сумма, достойная быть пропитой не в забегаловке, а в престижном баре. Надькин аванс был исправно потрачен

на горячительное, которым Чинарский согревался на ипподроме.

Его не мучили сословные предрассудки, но иногда он любил почувствовать себя опекаемым нежной заботой бармена в белоснежной сорочке и бархатной жилетке.

Чинарский тронул ручку стеклянной двери. В зеленоватом полумраке холла его негостеприимно оглядел вышибала. Но все же дал пройти. На обветренных губах Чинарского заиграла довольная усмешка.

Гардеробщица с видимым презрением взяла из его рук замызганный плащ и выдала номерок. Замечательно блестящий, похожий на бляху американского полицейского. Вязаную шапку он сунул в карман мятого пиджака.

По залу плыла тягучая невыразительная музыка, способствующая здоровому пищеварению. Несколько персон занимали три столика заведения. Отрешенные лица, медлительные жесты. Вместо голосов – кружащаяся вата.

Грязные стоптанные ботинки Чинарского удивительно легко и свободно скользили по мягкому ковролину, пока он не оказался у стойки. Натужно энергичный парень в темно-красном пиджаке поспешил осведомиться, что пожелает посетитель. Непрезентабельность последнего сообщила лицу бармена оттенок брезгливого высокомерия. Он позволил себе все же некое подобие жалостливого сочувствия, заговорив подчеркнуто вежливо, надеясь, что цены отпугнут беднягу. Но когда Чинарский с полным равнодушием поместил

свой зад на высокий табурет и с надменным величием сеньора провозгласил: «Сто „Уокера“, черный лейбл», – бармен едва не поперхнулся. Физиономия его как-то странно исказилась, словно его неожиданно прошиб понос. На немой вопрос его глаз о деньгах Чинарский весело и покровительственно кивнул и выложил на полированное дерево стойки три сотни отечественных рублей.

Бармен чуть заметно пожал плечами и полез за стаканом. Потом отвинтил пробку на «Уокере» и, прибегнув предварительно к мензурке, плеснул в него виски.

– И бутылку «девятой» «Балтики», – буркнул Чинарский.

На губах бармена блеснула ехидная усмешка. Словом, убедившись в плебейских вкусах небритого бродяги, которого он минутой раньше склонен был принять за сумасшедшего, он обрел почву под ногами.

Виски было паленое, а потому сто граммов стоило двести пятьдесят рублей. Бутылка пива обошлась Чинарскому в двадцать семь рублей. Ресторанная наценка. Итого, подсчитал он в уме, оставалось три рубля сдачи. Он небрежно оставил их бармену и, взяв стакан с бутылкой, отправился в дальний конец зала. Там он приметил интеллигентной наружности субъекта в очках, лениво помешивающего кофе.

Чинарский сипло и деликатно поинтересовался, не испортит ли его присутствие удовольствия, которое посетитель получает от столь размеренного занятия. Тот, не выразив восторга, пожал плечами. Чинарский сел за стол.

– Это виски, брат, – подмигнул он очкарику. – Не какое-то фуфло. Настоящее шотландское виски!

– Здесь такого не бывает, – скептически отозвался незнакомец.

Чинарскому такой ответ не понравился. Он хотел было замолчать, но удачный день бурлил в его крови жаждой общения.

– Зна-аю, – неохотно согласился Чинарский. – Но все равно не «Столичная».

– Отчего же, – усмехнулся очкарик. – «Столичная» – натуральная, естественно, – бывает хороша, например, с икрой – осетра, семги, белуги, щуки… С огурчиками, голубцами, копченой лососиной.

– А чего попроще? – иронично спросил Чинарский.

– Ну, например, – очкарик закусил нижнюю губу, – с лещом, варенным с хреном и яблоками, или… А вот виски надо пить отдельно, без закуски и пива.

Эта реплика и вовсе не понравилась Чинарскому.

– «Балтика» девятая – это полная дрянь, – безапелляционно заявил очкарик. – Тем более с виски.

– Кому как, – не согласился Чинарский. – Я вот могу смешивать все и при этом быть довольным. А на жрачку мне насрать. У меня мозги работают на другом топливе. Несколько банок пива – и порядок. А если еще виски или джин выгорит!.. Хоть граммулечка…

Он восторженно прищелкнул языком и, подняв стакан с

виски, осушил его. Увидев спешащую к ним официантку, сделал ей рукой отрицательный знак. Та сменила траекторию, словно послушная дистанционному управлению комета, и полетела к другим столикам.

– Хочу – смакую, хочу – проглатываю, – засмеялся Чинарский, обнажив крепкие, желтоватые от табака зубы.

– Да, – вздохнул очкарик, – у каждого свои вкусы. Но есть ведь принятые стандарты.

При этом глаза его за стеклами очков неприязненно блеснули.

– А я на них срать хотел, на стандарты. Я из-за этого маразма жизнь себе калечить не собираюсь! – Чинарский почесал свой заросший многодневной щетиной подбородок.

В это время в зал вошла ничем, кроме натянутого выражения лиц и обоюдной тучности, не примечательная пара. Мужчина и женщина средних лет, минуя бар, сели за столик у окна. Стулья под их задами казались малюсенькими кусочками мха.

К посетителям подошла почуявшая наживу официантка.

– Эй, парень, – обратился к мужчине Чинарский.

Тот окинул Чинарского недружелюбным беглым взглядом.

– Не узнаешь Сержа? – рассмеялся Чинарский. – Ну ты, брат, и разжирел!

– Чинарский? – Бесцветные брови мужчины чуть приподнялись. – Не ожидал тебя здесь увидеть.

– С тобой можно потолковать? Или ты, как говорится, с дамой? – Алкоголь прибавил Чинарскому энтузиазма и развязности.

– Как говорится, – процедил мужчина, ловя краем глаза недовольную гримасу на студенистом лице своей спутницы.

– Ну ладно, – качнул головой Чинарский. – Сроду ты был гнилью. А теперь стал боровом!

Мужчина стиснул зубы. Женщина обдала Чинарского презрительным взглядом. Чинарский поймал на себе озабоченный взор официантки и умолк.

– Да-а, чуть человек оступился, так старые приятели сразу на нем метку ставят, – угрюмо проговорил он. – Но я на них не в обиде.

Чинарский потягивал пиво из горлышка и довольно щурился, словно забыл о присутствии не ответившего на его радушный клич мужчины.

– Павел Григорьевич, – кивнул Чинарский на своего гордого знакомого. – А по мне – просто Пашка. Чин еще ничего не значит. Негодяев как раз больше именно среди таких. – Он спародировал высокомерную повадку своего бывшего приятеля. – Я правильно говорю?

Он поднял на очкарика подернутые грустью глаза. Их выражение не вязалось с анархистским пафосом прозвучавшей фразы. Его собеседник молчал.

Чинарский запустил пальцы в свои грязные седеющие лохмы. Пригладил их волнистую, давно не стриженную про-

волоку и погрузился в раздумья.

Очкарик допил кофе и, подозвав официантку, расплатился.

– Уходишь? – тоскливо уставился на него Чинарский.

– Дела, – принужденно улыбнулся очкарик.

– Ну покеда, – зевнул Чинарский и снова взялся за бутылку.

* * *

Александр вышел из «Золотой рыбки», раздраженный трепотней подсевшего к нему забулдыги, решив, что дожидаться Галину не стоит. Этот хмырь испортил бы им обед. И потому он предпочел просто уйти. Он направился к центру города, но не успел пройти и ста метров, как наткнулся на спешащую Галину.

– Вот так сюрприз! – пробормотал он.

– А вы почему-то идете в другую сторону, – с некоторым недоумением поглядела на него девушка.

– Да так, – передернул плечами Александр, – какой-то идиот ко мне прицепился. Вы ничего не имеете против изменения плана?

– То есть?

– Ну, скажем, встретимся у вас… если это возможно. Понимаете, у меня больная мать. Эта болезнь отравляет мне существование. Нет, я ни в коем случае не виню маму. Но

посудите: когда в доме больной человек… – Александр сделал грустное лицо и даже опустил глаза.

– Конечно, я все понимаю… Но…

– Если вам неудобно сегодня, например, перенесем встречу на завтра. Я обеспечу вам праздничный ужин. Свечи, шампанское, изысканная еда…

Галина пожимала плечами.

– Хорошо, – решилась она. – Тогда все же лучше сегодня.

– У вас есть телефончик? – в своей обычной манере спросил Александр.

Галина молча щелкнула замком черной лаковой сумочки в форме баула и достала записную книжку.

– Листок у меня есть. – Александр вынул из внутреннего кармана плаща блокнот и ручку.

Галина продиктовала свой номер. Александр записал и, спрятав пишущие принадлежности обратно в карман, пошел провожать Галину. По дороге она рассказала ему, что работает продавцом в супермаркете, а нынче у нее выходная неделя.

– А вы где работаете? – просто спросила она.

– Я скромный конторский служащий, – уклончиво ответил Александр, – но моя работа позволяет мне вести нормальное существование. Я могу позволить себе ресторан, путешествие, не сильно дорогое хобби.

– Здорово, – простодушно отозвалась Галина.

А Александр вдруг представил себе девушку в виде окуня,

с которого счищают чешуйки. Все ее таинственное очарование слезло с нее, как чешуя. Пробившаяся на поверхность наивность и готовность отдаться, которую Александр прочел в ее глазах, сообщила лицу девушки одновременно детское и порочное выражение. Детскость на мгновение тронула Александра, но, перечеркнутая проступившими чертами жадной выжидательности и хищным блеском кокетки, угасла, заставив его с плотоядной жестокостью всматриваться в потускневшее и подурневшее лицо Галины.

– Тогда до вечера. Я все приготовлю.

Александр простился с ней у сквера.

* * *

Чинарский спустил в «Золотой рыбке» все деньги. Даже те, что были отложены в качестве суммы, необходимой на погашение долга. Он не столько ел, конечно, сколько пил. Войдя в раж, Чинарский прикончил целую бутылку «Джонни Уокера». Потом вежливо потребовал у официантки воблы. Та, поняв, что дядечка сильно пьян, если в таком заведении требует воблы, стала настоятельно советовать ему покинуть ресторан. Но когда Чинарский открыл дрожащими руками меню и, мутным глазом выудив из него «Рыбный суп по-гречески», заказал это блюдо, официантка перестала приставать к нему и отправилась выполнять заказ.

– Давненько я не ел горячего, – усмехнулся он. – А ведь

известно, что греки – завзятые пиздолизы. Да-а, – мечтательно протянул он, – тонкий народец!

Официантка не то чтобы вспыхнула, но смутилась. Чинарский полагал, что ему подадут что-то вроде паэльи или буйабеса, но ему принесли просто суп из окуней. Однако вкусный и душистый. Он выковырял пальцами из большой пиалы лавровый лист и налепил его на край стоящей под пиалой тарелки.

Павел Григорьевич с супругой давно ушли. Вообще уже сменились три волны посетителей. А Чинарский все сидел и только приговаривал вполголоса: «Мне спешить некуда». Все его долговые обязательства теперь казались ему тоньше папиросной бумаги. Он блаженствовал, шумно хлебая суп и попивая виски.

А когда пришла пора сниматься с якоря, едва не упал на стол. Тут уж официантке пришлось приглашать вышибалу. Чинарский хотел было постоять за свою честь, но был слишком расслаблен после такой выпивки и обеда. А потому, снисходительно махнув рукой, позволил доброму хлопцу выволочь себя на улицу.

Он нашел тихий солнечный скверик и, присев на лавку, закурил. Все его нутро трепетало и ежилось от удовольствия. Гастрономическое наслаждение дополнялось сладким чувством покоя и весеннего тепла. Чинарский дурашливо улыбался проходящим в сопровождении строгих мам и бабушек детям, долго пялился в небесную лазурь, кидал крошки го-

лубям. (Он заныкал в карманы пиджака пару кусков хлеба. Такую уж он имел привычку.)

* * *

На запотевшей поверхности небесно-голубого кафеля возникла маленькая капля. Она долго набухала, вбирая в себя другие – еще более мелкие, – и, наконец, когда сила тяжести превысила силу трения, сорвалась и заскользила вниз, оставляя на плитке гладкий блестящий след.

Пришлось немного подождать, наблюдая за этой каплей, переливавшейся всеми цветами радуги, но торопиться в принципе не было никакой надобности. Все необходимое уже было приготовлено, оставалось просто немного подождать. Полторы дюжины ивовых прутьев, срезанных три дня назад, чуть-чуть подсохли и нуждались в освежении.

Конечно, можно было использовать какой-нибудь заменитель вроде пластиковых трубочек подходящего диаметра. Они такие же прочные и гибкие. Но диоксин хлорида, выделяющийся при распаде поливинилхлорида… Еще неизвестно, как его присутствие может сказаться на конечном результате. Так что с любой точки зрения лучше пользоваться проверенными средствами. Тем более что терпение для кулинара – одно из основных качеств. Тетя Маша придерживалась такого же мнения.

– Рецепт этого блюда я, конечно же, помню наизусть. Там

есть некоторые тонкости. Три-четыре фунта налима нужно очистить, выпотрошить, отрезать голову, которую на стол не подают, облить их винным уксусом, дать полежать около часа, затем опустить в крутой соленый кипяток, в котором сперва сварить две луковицы, половину корешка петрушки (я кладу целый), зеленой петрушки полгорсти, два-четыре зерна простого перца. Когда налим сварится, его перекладывают на блюдо, огарнировывают зелеными листьями петрушки, ломтиками налимьей печенки, вареными крупными раками. В соуснике подают белый соус (сейчас не буду останавливаться на его рецепте), или соус из шампиньонов, или соус из помидоров. Лично я рекомендую последний – он поострее и хорошо оттеняет нежный вкус рыбы и печенки. Только сейчас, весной, не достать грунтовые помидоры, а они самые лучшие, поэтому остановимся на соусе из шампиньонов.

Это не сложно. Берется шесть-восемь штук свежих больших шампиньонов, очищаются и опускаются в чистую воду. Затем в кастрюле распускается пол-ложки самого свежего масла, добавляется сок из одной дольки лимона, заливается полстаканом бульона. Туда же опускаются шампиньоны. Один раз вскипятить, вынуть и нарезать ломтиками.

Ложку муки поджарить в пол-ложке масла (самого лучшего), развести двумя стаканами бульона куриного или телячьего, прокипятить, процедить сквозь сито, положить в него (в бульон, естественно) шампиньоны и соус, в котором они варились, прибавить соли и одну рюмку хереса; вскипя-

тить. Можно добавить две ложки сметаны, но я предпочитаю сливки.

Но не будем отвлекаться. Остановимся на приготовлении печенки. Соль. Обязательно крупного помола и не йодированная. Взял несколько упаковок, на всякий случай. Ты такая большая, рыбка. Вообще-то следующий раз нужно будет скалькулировать более тщательно. Хотя где тогда элемент творчества? Как настоящий художник, я должен суметь почувствовать, где следует остановиться.

Тетя Маша говорит: «Рецепты рецептами, но в конечном итоге все решает вкус кулинара. Десяток человек могут готовить по одному и тому же рецепту и сделать десяток разных блюд. Если даже возьмут одни и те же продукты». В этом она, конечно, права. С ней трудно спорить.

Мужчина в длинном белом фартуке и пышном накрахмаленном чепце шумно втянул воздух ноздрями и сладострастно улыбнулся.

– Я тебя помыл, мой налимчик. Проточной водой. А в ванну добавил немного уксуса. Чтобы шкурка получше размякла. Так она станет более чувствительной. Извини, пришлось тебя связать, но ты такой живчик, вдруг выпрыгнешь из ванны! Это натуральная пеньковая веревка, не какая-то там синтетика. Достать такую удалось ценой большого труда. Ездил за ней за сотню километров, в деревню. Там один старик до сих пор дерет лыко, представляешь?

Какие замечательные капли на плитке. Пар поднимается

из тазика, где у меня розги замачиваются, и конденсируется на холодной поверхности. Но розги – потом, сперва я натру тебя солью. Чтобы усилить приятные ощущения. Это старинный рецепт. У тети Маши много таких. Она одна во всем свете меня понимает. Тетя Маша настоящий кулинар. У нее громадный опыт и завидное чувство меры. Это она мне рассказала, как налима бьют розгами. Соль проникает в раны и доставляет невыносимые страдания. От нестерпимой боли печень увеличивается в размерах и становится намного нежнее. Я, правда, не слишком-то верю, что рыба может чувствовать боль… Здесь какое-то преувеличение.

Только не надо бить хвостом, рыбка! Всю ванную зальешь. Если будешь плохо себя вести, придется начинать с самого начала. Дай-ка я тебя потрогаю. Кажется, шкурка становится все шелковистей. А что за прелесть эти прутики. Тонкие, гибкие, они замечательно будут сечь твою нежную вымоченную кожицу.

Кстати, всегда нужно относиться к рецептам, тем более старинным, с известной долей скепсиса. Короче говоря, нужно думать, размышлять. Почему делали так, а не иначе?

Это ведь не так-то легко – думать. Не всем это дано. Основная масса народа – быдло. Не только в нашей стране. Везде. Это быдло мечтает только о том, как бы напиться, набить себе брюхо да перепихнуться на скорую руку с существом противоположного пола. А иногда и того же самого пола. Около десяти процентов быдла – голубые и розовые, это

всем известно. Гомосексуалисты. Кстати, среди них больше личностей чувствительных и развитых, нежели среди гетеросексуалов.

Но, кажется, я отвлекся. Быдло живет растительной жизнью, как вот эта лоза. И плевали они на все эти рецепты. Водка и картошка с квашеной капустой – вот их рацион. Некоторые все же выпендриваются. Они пьют текилу или граппу и закусывают ее черной икрой. Ха-ха…

И после этого о них можно сказать, что они умеют думать, умеют чувствовать? Не верю. Великий Станиславский, хоть и не был кулинаром, говорил: «Не ве-рю!» – в том случае, если артисты не могли вжиться в роль. Каждый в жизни принимает какую-то роль, надевает на себя маску и расстается с ней только после смерти. Скорее даже – в момент смерти. Рыба, конечно, не может носить маску. Но она тем и хороша, что естественна сама по себе. Ей незачем играть.

Извини, совсем заговорился. Хотя чего это я извиняюсь перед рыбой? Совсем уже свихнулся. Горе от ума, как говорится. Ха-ха. Думаю, пора приступать к приготовлению блюда. Пойду проверю, хорошо ли наточены ножи; тупым ножом нельзя правильно разделать продукт, тем более такой нежный, как налимья печенка.

Глава V

Майское солнце, скрывшееся на минуту за редкими облаками, снова выкатилось, как апельсин, на голубую скатерть неба. Милицейский «уазик», игриво скрипнув тормозными колодками, остановился возле подъезда серой, ничем не примечательной пятиэтажки. Рядом стояли два «жигуленка» из отдела и карета «Скорой помощи». Возле подъезда уже начали скапливаться любопытные.

Старший оперуполномоченный майор Дудуев вышел из машины. Он знал, что задержался, но именно поэтому делал вид, что никуда не торопится.

Майор был одет в цивильное: зелено-черные турецкие «Ливайсы», купленные на базаре за семь сотен рублей, серо-зеленый джемпер, натянутый поверх джинсовой рубахи, и довольно дорогие светло-коричневые ботинки. Ботинками майор гордился. У них были тонкие кожаные подошвы и наборный каблук средней величины. Ботинки слегка натирали майору ноги, так как носил он их всего несколько дней, но он старался этого не показывать. Он поставил их длинные квадратные носы на асфальт, поправил задравшийся джемпер и только потом забрал с сиденья зеленую папку с бумагами.

– Владимир Петрович? – От подъезда отлип участковый, тоже одетый в гражданское. – Сюда. – Он показал в сторону подъезда.

– Как зовут, звание? – зыркнул на него майор, не трогаясь с места.

– Старший лейтенант Кривошеин, Виктор Викторович, – отрапортовал участковый, подходя вплотную к майору.

Лейтенанту было лет двадцать пять. Он был худощав, в отличие от майора, в котором было не менее восьмидесяти килограммов живого веса. Его быстрые черные глаза лихорадочно бегали, словно он только что обворовал своего начальника.

– Чего там у вас? – Майор продолжал стоять на месте.

Он выудил из кармана штанов пачку «Мальборо» и прикурил от дешевенькой «Зиппо» в «золотом» корпусе.

– Сами увидите, товарищ майор, – скороговоркой пробормотал старлей. – Я и заходить туда больше не хочу.

– Чего так? – Майор окинул старлея презрительным взглядом бывалого оперативника.

– Какой-то форшмак натуральный, – проговорил старший лейтенант и глубоко вздохнул.

– Форшмак, Кривошеин, – майор блеснул своими познаниями в кулинарии, – это блюдо из рыбы.

– Вот-вот, – согласился старлей, – выпотрошил ее как рыбу.

– Ну-ну. – Майор, много повидавший на своем тридцатисемилетнем веку и считавший, что ничего необычного он уже увидеть не может, снова бросил на старлея короткий отеческий взгляд.

Докурив сигарету до половины, он изящным щелчком пульнул окурок на газон и направился к подъезду.

– Давай показывай, – со вздохом приказал он старлею.

Тот бросился вперед и предупредительно открыл перед майором дверь. Поднявшись на третий этаж, Владимир Петрович увидел открытую металлическую дверь.

– Здесь, что ли? – Он обернулся к лейтенанту, следовавшему сзади.

– Сюда, – подтвердил Виктор Викторович.

Майор подтянул отвислый животик и шагнул в квартиру. Желтый свет лампы, смягченный бежево-коричневым абажуром, высветил обои «под кирпич», шкаф-стенку с верхней одеждой, полку для обуви, подставку под телефон и кашпо с папоротником, который свесил вниз свои разлапистые листья. В зеркале, висевшем на противоположной от двери стене, майор увидел свое отражение. «Немного толстоват, – мелькнуло у него в голове, – щеки разъел, а так – ничего». Удовлетворившись внешним осмотром своей собственной персоны, он двинулся в гостиную.

Там уже было несколько человек. Майор узнал фотографа из своего отдела, патологоанатома и двух криминалистов. Одного из них он знал хорошо, видел не раз в деле. Николай Иванович – небольшого роста плотный человек предпенсионного возраста, с большим мясистым носом и маленькими внимательными глазами. Второй был его помощник, который работал совсем недавно.

– Привет. – Майор приподнял свободную руку и осмотрелся.

Мягкий диван, телевизор «Сони», музыкальный центр, вдоль длинной стены – уставленная хрусталем стенка, пара кресел, журнальный столик. Возле топчана, обтянутого желтой кожей, он заметил зеленый пластиковый тазик с водой, рядом с которым лежали какие-то прутья.

Труп лежал на столе. Майор сперва даже не понял, что это труп. Все выглядело так, будто хозяйка ожидает гостей. На скатерти, кроме основного «блюда», были расставлены тарелки и фужеры, лежали вилки, ножи и салфетки, которым была придана форма розочек. Когда же до него дошел смысл сервировки, вернее, даже не смысл, а сама ее суть, майор тут же отвернулся.

– Господи! – Он поморщился и поглядел на Николая Ивановича, криминалиста с двадцатилетним стажем. – Что это?

– Не видишь, что ли? – Николай Иванович поставил на стол фужер, который он только что обработал мягкой кисточкой.

Владимир Петрович сделал над собой усилие и снова посмотрел на стол, покрытый белой скатертью. Там лежала молодая женщина. Совершенно голая. Без головы. Окинув тело профессиональным взглядом, майор подумал, что ей не больше двадцати – двадцати трех лет.

– Как тебе сервировочка? – Николай Иванович поднял глаза на майора.

Тот снова отвернулся, прикрыв рот ладонью, но тут же опять уставился на стол. Это могло бы выглядеть даже красиво, если бы не было настолько ужасно.

Девушка лежала на спине с сомкнутыми ногами; руки – вдоль тела. Вся ее кожа была исполосована тонкими кровавыми рубцами. Кровь на ранах уже запеклась и была черно-коричневой, поэтому создавалось впечатление, что тело девушки разукрасил какой-то специалист по боди-арту. Полосы были почти параллельными, что только усиливало эффект. В правой нижней стороне живота майор увидел надрез, края которого были аккуратно зашиты. По обеим сторонам тела были расставлены шесть тарелок, на которых лежало что-то вроде свежего заветрившегося мяса, только более черного. Видимо, труп еще не начал разлагаться, потому что запаха в гостиной почти не было. Кожа на трупе стала сине-лиловой.

Все остальное выглядело так, будто на столе покоилось какое-то дьявольское блюдо. Странным было то, что скатерть под трупом была ослепительно белой. Ни одной капли крови на нее не попало. Возле тарелок лежали ножи – по правую сторону от каждой и вилки – по левую.

Кроме приборов на столе высилась бутылка белого вина и два фарфоровых соусника – по одному с каждой стороны стола. Дудуев заглянул в один из них.

– Что там?

– Судя по запаху и консистенции – грибной соус.

– Идиотизм какой-то. А это что? – Майор показал на тарелочки, расставленные на столе.

– Он вырезал у нее печень, разрезал на ломтики и разложил по тарелкам, – пояснил Николай Иванович.

Майор за время службы насмотрелся всякого. Он видел трупы после удара кухонным ножом, топором, сковородой, бутылкой, с рассеченным горлом, перерезанными венами, выколотыми глазами, но такое ему приходилось разглядывать впервые.

– Полосы откуда? – Он показал на тело.

– Вон, видишь, – Криминалист показал на прутья, валявшиеся рядом с тазиком. – Это розги. Перед тем как взять у нее печень, он высек ее, словно провинившегося ребенка.

– Ребенка вроде секут по заднему месту… – неуверенно проговорил майор.

– Он избил ее всю: от шеи до коленей, спереди и сзади. Ни одного живого места. Представляю, что она испытала!

– А почему «он», есть какие-то следы?

– Пока – никаких.

– Аркадий Семенович. – Майор шагнул к патологоанатому, только что вышедшему из кухни с пластиковым пакетом в руках. – А где голова?

– Вот. – Ресницкий поднял пакет на уровень груди. – Нашел в мусорном ведре.

Из прозрачного пакета на майора глядели пустые мутные глаза, в которых застыли неописуемый страх и страдание.

Подбородок и вся нижняя часть до носа были перепачканы в крови. В блондинистых когда-то волосах тоже застыли капли крови. Если тело блондинки хоть и было изуродовано, но все же приведено в какой-то хоть и дикий, но порядок, то голова выглядела так, будто ее отрезали и выбросили за ненадобностью. Перемазанные кровью волосы прилипли ко лбу и щекам; из шеи, когда Ресницкий слегка повернул пакет, вылез отросток шейного позвонка…

– Черт. – Майор помотал головой. – Что за дерьмо? Похоже на какой-то обряд…

– Может, и обряд, – вздохнул Ресницкий, – только довольно странный. Еще ни разу не видел такого обряда.

– Честно говоря, я тоже, – признался майор. – Когда это случилось?

– Сутки назад, плюс-минус пару часов, судя по трупному окоченению. Сейчас точнее сказать не могу. – Ресницкий положил пакет с головой на стол рядом с обезглавленным трупом.

– Понятно, – кивнул майор и прошел к Николаю Ивановичу. – Есть какие-нибудь следы?

– Кое-что имеется, – с сомнением ответил криминалист, – но, похоже, только хозяйки. Все ручки протерты, тарелки, фужеры. Может, удастся что-нибудь найти на полированных поверхностях. Хотя я очень сомневаюсь: видимо, работал профессионал.

– Кто она такая? – майор кивнул на стол.

– А черт ее знает. Это не мое дело.

– Участковый! – рявкнул майор.

Кривошеин, продолжавший стоять в дверях, неуверенно шагнул в гостиную.

– Я здесь, товарищ майор, – стараясь не глядеть на стол, отрапортовал он.

– Кто такая? – Майор показал себе за спину большим пальцем.

– Хозяйка, – доложил старлей, – Самахова Галина Станиславовна. Год рождения – одна тысяча восьмидесятый.

– Двадцать два, – пробормотал майор. – Вот блядство.

– Не понял? – переспросил участковый.

– Дальше, – махнул рукой майор. – Род занятий? Проститутка?

– Да нет, товарищ майор, – старлей покачал головой, – вроде в магазине работала, продавцом. В супермаркете, – уточнил он. – Жила одна, родители в деревне.

– Парень у нее был, знакомые? – раздраженно спросил майор.

– Кажется, был один, азербайджанец. Потом вроде никого не было.

– Что ты заладил: «вроде, вроде»?! Ты наверняка что-нибудь знаешь? Что за азербайджанец? Кавказской национальности?

Майор достал сигарету и закурил.

– Да, кавказской, он давно уже у нее не был, сейчас по-

ссорились вроде.

– Опять «вроде»? – цыкнул на него майор. – Что за азербайджанец, описать можешь?

– Такой небольшой, худощавый, но откуда – я не спрашивал. Он обычно вечером приходил, а утром они вместе уезжали. Бывал у нее раза два в неделю.

– Ладно, – остановил его майор, – напишешь все, что о них знаешь. Бумага есть?

– Есть, – глуповато улыбнулся старлей.

– Тогда действуй. Да… – Он остановил участкового. – Закончишь – начинай опрос соседей: может, кто-то что-нибудь слышал или видел. Я тебе потом дам пару человек в помощь. Иди.

Дудуев поднялся и снова подошел к патологоанатому.

– Аркадий Семеныч. – Он тронул Ресницкого за рукав. – А чем он все это сделал? – Майор показал на нарезанную ломтиками печень убитой, кровь из которой вытекла и застыла на тарелках блестящей коричневой корочкой.

– Ножом, чем же еще, – пожал плечами Ресницкий. – Только ничего похожего в квартире не обнаружено. Убийца орудовал остро заточенным ножом и, скорее всего, не одним, а на кухне оказались совсем тупые.

– Значит, он принес инструменты с собой?

– Получается, что так, – подтвердил Ресницкий.

– Приготовил, как будто собирался ее съесть, – не глядя на патологоанатома, произнес Дудуев. – Только не понятно,

для чего он ее розгами-то бил? Кстати. – Он вдруг встрепенулся, что-то вспомнив. – Ты же был недели две назад, когда какой-то урод вывалял в апельсине женские титьки?

– Был, – согласился Аркадий Семенович. – Хорошо, что ты вспомнил. Там мы тоже не нашли ножей, которыми тот урод отрезал ей груди.

– Думаешь, это тот самый?

– Сразу сказать не могу. – Ресницкий покачал головой. – Только когда исследую срез.

– Когда?

– Через пару дней, не раньше, – недовольно ответил Ресницкий. – Завтра у меня выходной. Меня и сегодня от семьи оторвали.

– Ладно, – согласился Дудуев и как-то странно огляделся вокруг. – Не понимаю, – задумчиво произнес он.

– Чего? – не понял Ресницкий.

– Он ее хлестал прутьями, вырезал печень, голову оттяпал, а кругом никаких следов крови…

– Это не ко мне, – отвернулся Ресницкий и принялся вновь осматривать тело, лежавшее на столе.

– Иваныч, – майор обернулся к криминалисту, – почему так чисто?

– Вымыто все, вот и чисто, – не задумываясь ответил тот.

– Что значит «вымыто»?

– Ты что, Петрович, совсем очумел, что ли? – беззлобно отозвался криминалист. – Говорю тебе: все следы тщательно

уничтожены. И отпечатки пальцев, и обуви, и крови. Разделал ее, убрался, вымыл полы и ушел.

– Думаешь, это мужик? – спросил Дудуев, хотя сам в этом почему-то не сомневался.

– Мужик, – кивнул Николай Иванович. – Судя по всему, среднего роста, но силы не выдающейся.

– Может, объяснишь? – с сомнением посмотрел на него майор.

– А чего здесь объяснять, – вздохнул криминалист. – Смотри. – Он шагнул к топчану. – Стегал он ее здесь, еще живую, как мы видим по выступившей крови. – Он повернулся к столу. – Дальний край раны, оставленной прутьями, глубже, чем ближний, но не намного. Если бы он был ниже среднего роста, то оба конца были бы примерно одной глубины.

– А может, он пригибался? – предположил Дудуев.

– Немного пригибался, конечно, для удобства, – согласился Николай Иванович, – но я это учел.

– А потом, что он сделал потом?

Николай Иванович тихонько свистнул и провел пальцем себе по горлу.

– А после?

– После вытащил из нее печень, по-моему, но этот вопрос вообще-то к Ресницкому.

– Да, – кивнул патологоанатом, – аккуратно вырезал печень, так, что не повредил никаких других органов, зашил

место разреза нитками телесного цвета, чтобы разрез был не слишком заметен, потом порезал печень и разложил на тарелки. Как в ресторане.

– Бр-ррр, – помотал головой майор. – Что за мозги должны быть у человека, а, Иваныч?

– Мозги можно будет посмотреть на срезе, – мрачно заметил Ресницкий, – когда вы его поймаете и посадите в тюрьму. Потом он умрет. Если его тело никто не востребует, мы вскроем ему череп и посмотрим, что у него за мозги.

В это время в дверях гостиной появился полковник Голованов – начальник отдела, в котором работал Дудуев. Голованов посещал место преступления только в исключительных случаях. Сейчас, видимо, случай был именно такой. Его грузная фигура замерла на пороге. Нижние пуговицы едва не отрывались от форменного кителя, растягиваемого внушительным брюхом. Он заметил Дудуева и вперил в него раздраженный взгляд.

– Ну что, блин, здесь у вас? – хриплым низким голосом спросил он.

– Пал Григорич? – резко обернулся Дудуев, вздрогнув от неожиданности. – Товарищ полковник, – поправился он.

– Докладывай, майор. – Полковник шагнул в гостиную, все еще не замечая стола с разложенным на нем «блюдом», которое заслонял Дудуев.

– Да вот, какой-то псих изощряется, товарищ полковник, – начал пояснять майор. – Исхлестал девушку розгами,

отрезал голову, вырезал печень… – Он шагнул в сторону, открывая полковнику вид на стол.

Полковник посмотрел на стол сперва быстрым нервическим взглядом, потом более внимательным. Он не сразу понял, что на столе лежит обезглавленный труп. Затем, встретившись взглядом с глазами на отсеченной голове, лежавшей тут же – ее оставил на столе Ресницкий, – Павел Григорьевич на минуту застыл как вкопанный. По его тяжелому телу прошло несколько мелких волн дрожи. Волны все увеличивались, глаза Голованова, которые и различить-то на лице было непросто, начали округляться. Наконец, полковник содрогнулся всем телом, едва не выплеснув содержимое своего желудка на стол. Но он ловко поднял к лицу короткопалую руку и зажал себе рот. Щеки его распухли, как у Луи Армстронга, выдувающего верхнее ля. Продолжая держать руку у рта, полковник жалобно посмотрел по сторонам, решая, видимо, куда ему извергнуть только что съеденный обед из трех блюд.

– Сюда. – Майор кинулся вперед, словно Матросов на амбразуру. Обогнув начальника, он вылетел из гостиной, открыл дверь в санузел и поманил к себе полковника.

Павел Григорьевич рванул в указанном направлении. Влетев в комнатушку, в которой размещались ванная и туалет, он, как истый мусульманин, едва не пропустивший час вечерней молитвы, грохнулся на колени и припал к унитазу. Наблюдая, как содрогается его мощное тело, майор брезгли-

во поморщился и прикрыл дверь.

Он уже собирался вернуться в комнату, когда, распахнув входную дверь в прихожую, влетел старлей. Торопливо закрыв за собой дверь, он запер ее на замок.

– Там это, журналисты! – шепотом произнес он.

– Только журналистов нам не хватало. – Майор направился в гостиную. – Откуда они узнали?

– Я никому ничего… – Участковый скользнул следом.

– Откуда тогда они знают, а, Виктор? – Майор обернулся и пристально посмотрел на старлея.

– Они чего-то про Интернет говорят, – пояснил Кривошеин. – Какой-то сайт кулинарный.

– Чего ты несешь, какой сайт?

– Откуда я знаю? – Старлей пожал плечами. – Я в компутерах не разбираюсь. Нам уже три года обещают поставить…

– Захотел, – язвительно усмехнулся майор. – У нас-то и то компьютеров раз, два – и обчелся. Причем один у начальника – он на нем в стрелялки играет.

– Что за дела? – Полковник, вытирая лицо полотенцем, вывалился из туалетной комнаты.

– Там журналисты какие-то. – Майор кивнул в сторону прихожей. – Откуда-то узнали про убийство.

– Нужно от них избавиться. – Полковник, морда которого стала похожа на спелый помидор, повесил полотенце на вешалку в прихожей.

– Это можно, – согласился майор, – только что потом про

нас в газетах напишут? Что зажимаем свободную прессу?

– Да… – Полковник задумался. – Но пускать их нельзя. Узнают в столице – возьмут это дело на контроль… Кстати, что там еще с сиськами у нас было?

– Было, товарищ полковник, – кивнул майор. – Есть подозрение, что действует один и тот же человек.

– Маньяк? – Полковник поднял тяжелый взгляд на Дудуева. Случайно он снова заметил стол, и по его телу опять прошел короткий спазм. – Серийный убийца? Этого нам не хватало! Ладно, иди разведай, что там эти журналюги знают, а я свяжусь с кем надо, пусть пришлют человечка по связям с общественностью.

Дудуев вышел в прихожую. Что он может узнать? Каким-то образом к журналистам просочилась информация об убийстве? Но не сам же преступник им ее сообщил!

– Кстати, Виктор. – Он вернулся и поманил к себе участкового. – Кто сообщил об этом нам? – Он бросил короткий, но красноречивый взгляд на стол.

– Соседка, – сглотнув слюну, ответил старлей. – Ее до сих пор откачивают. Она как все это увидела, так в обморок грохнулась. Очухалась, кое-как до дверей доползла и – к себе. Позвонила ноль-два, они мне переадресовали.

– Как же она в квартиру вошла?

– Говорит, что дверь была не заперта. Она к Самаховой за спичками зашла. Позвонила, а та не открывает. Ну, она ручку и дернула…

– Больше она никому не могла об этом сообщить?

– Да она и со мной-то еле разговаривала, – с сомнением произнес старлей. – До сих пор трясется.

– О’кей. – Майор развернулся и пошел на выход.

Глава VI

Тетя Маша была рада снова видеть Александра. Он пришел раньше, чем обещал, довольный и радостный.

– Что такое? – Тетя Маша ждала какого-то откровения.

И оно не замедлило ждать.

– Чудесный суп! – воскликнул вдохновленный удачей Александр.

– Новое изобретение? – лукаво улыбнулась тетя Маша, подавая Александру тапочки.

Они прошли в тесную от мебели гостиную. Она представляла собой музейное собрание вещей, придрейфовавших из дореволюционной России, и купленных уже в советское время этажерок, полок, стульев и всяческих сувениров. Объектом гордости тети Маши был пепельного окраса комод в стиле ампир. Казалось, того распирает от собственной значимости. Застывший на своих изогнутых ножках, он пыжился, кругля бока и выставляя напоказ бронзовые, тончайшей работы ручки. На комоде стояла огромная лампа с бордовым рифленым абажуром и тускло мерцающим позолотой основанием в виде колокола. Рядом, заставленное наполовину бронзовыми подсвечниками, иконами, фарфоровыми безделушками, гжелевыми башенками, высилось большое, похожее на серебряный поднос, зеркало. Его рама с мягко закругленными углами отсвечивала красноватой медью. Вверху, на

черно-белом фото, спиной к зрителю восседала обнаженная женщина. По спине извивался нарисованный черной тушью диковинный иероглиф. Голову женщины украшала чалма. Это фото попахивало отечественным нэпом или Францией двадцатых годов.

Александр сел на застеленное полосатым пледом канапе. Его изумрудная обивка давно истерлась, левая ножка, круто изогнутая, отходила от корпуса. Но, несмотря на эту ветхость, на слезающую с дуба краску, канапе было полно очарования вещи, история которой тесно переплетена с жизнью многих людских поколений.

Огромный стол с похожими на балясины ножками был придвинут к соседней стене. Его благородная ясеневая поверхность исчезла под разнообразными вазами, стилизованными под Древний Египет статуэтками кошек и птиц, покрытым медной краской изваянием чудища-собаки, привезенным дядей Марии Митрофановны из Китая, шкатулочками, корзинкой с вязанием, кружевной салфеткой, книгами, какими-то картонками, коробками с разным хламом, альбомами с фотографиями, ракушками и гипсово-бледными веточками коралла.

Далее теснились огромный резной шкаф, советской поры полированный сервант, кресла с цветастой обивкой и массивными деревянными подлокотниками, темно-красная тахта, тумбочка с неизменно покрывающей ее розоватой круглой салфеткой и букетом сухих степных трав в сине-белой

вазе, а также крохотный, вишневого цвета пуфик, кокетливо украшенный с двух сторон свисающими с него золотистыми кистями.

– Рассказывай. – Тетя Маша села на уголок кресла.

– Это надо скорее показывать, а потом пробовать, – улыбнулся Александр. – В двух словах, конечно, можно объяснить, но это не даст точного и полного представления о блюде.

– И все же… Наверное, что-то необычайно сложное…

– Отнюдь! – бодро возразил Александр. – Наоборот, донельзя простое. Я ведь исповедую принцип простоты. Но при этом не забываю об изысках. Помнишь, как ты пробовала читать мне Бунина? Я был тогда бестолковым мальчишкой…

– Не говори так, – запротестовала Мария Митрофановна.

– Это не важно, – нетерпеливо продолжал Александр. – Я еще не мог тогда оценить Бунина, но одна фраза глубоко запала мне в душу. Я хотел все это время воплотить ее в кулинарном блюде. «От воды исходила огуречная свежесть…» Помнишь?

– И что же? – Тетя Маша с некоторой опаской смотрела на Александра, который был одержим духом изобретательства.

– Огуречный суп, вот что я изобрел! – воскликнул Александр. – Представь себе тонкую хрустящую корочку йогурта, которую ты разламываешь, прежде чем добраться до огуречного супа. Это свежевыжатый сок и ломтики огурца, которые

смешиваются с бульоном из креветок, травами. Как тебе?

Александр действительно давно хотел придумать что-то особенное из огурца. Трудился несколько недель, и только вчера рецепт ему удался.

– Я искал гармонию вкуса – и я обрел ее, – воодушевленно продолжал он. – А всего-то надо изготовить кефир, хорошо размешать, придав ему пышность, заветрить его поверхность, снять корочку, выжать сок из огурца, сварить креветки, добавить травы. Я использовал в том числе и имбирь. И еще что-то вроде сухой горчицы и мяты. А какие контрасты и сочетания выстраиваются, когда ты ешь этот удивительный суп!

– Я рада за тебя, – улыбалась тетя Маша.

– Но это еще не все! Мне удалось довести до логического конца принцип размельчения в блюде с гусиной печенкой. Я сделал из нее пудру, растворил в курином бульоне, добавил тамариска и – полный порядок! До гениальности просто!

– Мне только жаль, что ты пренебрегаешь русской кухней, – своеобразно прореагировала тетя Маша.

– Русской кухни мне хватало в детстве. Но и здесь ты не права. Сразу же после моего недавнего визита я занялся налимом. Чудесное получилось блюдо! Я стегал его, все как полагается…

– Я очень рада за тебя, – повторила тетя Маша. – Ты мог бы выпустить книгу собственных рецептов.

– Я уже занимаюсь этим… частично, – загадочно улыб-

нулся Александр.

– А как на работе?

– Нормально. – Энтузиазм Александра поутих. Он не любил вспоминать про свою работу. Александр никогда не тревожился по поводу денег. От деда, отца матери, после его смерти осталась аптека, владение которой унаследовал Александр. Но это занятие, кроме хорошей прибыли, никогда не приносило ему удовлетворения, и на работу он ходил скорее по привычке.

Теперь он нетерпеливо ерзал на канапе.

– Тебя что-то тревожит? – проницательно спросила тетя Маша.

– Да, иногда меня мучает страх… Я боюсь, что ничего больше не изобрету. Я, видишь ли, выдумал новое направление – «штриховая кухня». И если я создам книгу, туда будут включены не только мои собственные рецепты, но и некоторые из уже известных. Те, которые отвечают моей концепции штриха, намека, меткой детали. А также простоты. Это грандиозный замысел, и я не знаю, сколько для его воплощения мне потребуется времени. Меня гнетет время… Надо торопиться.

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.