

Мадра С. Сантос

ВКУС ШАЛФЕЯ

роман



*Пикантная история
о сладостных гурметвах*

Йаффа С. Сантос

Вкус шалфея

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68002592

Вкус шалфея:

ISBN 9785386137397

Аннотация

Луми Сантана – шеф-повар с необычным даром: она может понять эмоции человека, попробовав приготовленное им блюдо. Она потратила все свои сбережения, чтобы открыть собственный ресторанчик доминиканской кухни. К сожалению, ее затея провалилась.

Чтобы не остаться без денег, Луми устраивается су-шефом во французский ресторан под начало Жульена Дэкса, знаменитого шеф-повара, известного своим острым языком и очаровательной улыбкой.

Его раздражающее самодовольство сводит Луми с ума, пока она не пробует приготовленное им блюдо. И теперь ее план как можно быстрее заработать и покинуть ресторан уже не кажется таким привлекательным...

Содержание

Пролог	5
Луми	8
Жюльен	16
Луми	19
Луми	23
Жюльен	32
Луми	36
Луми	47
Жюльен	54
Луми	57
Луми	69
Жюльен	80
Луми	83
Конец ознакомительного фрагмента.	88

Йаффа С. Сантос

Вкус шалфея

A Taste of Sage © by Yafaf S. Santos, 2020

By agreement with Pontas Literary & Film Agency

© Сибуль Е.А., перевод на русский язык, 2020

© Издание на русском языке, оформление. ООО Группа компаний «РИПОЛ классик», 2020

Пролог

– *Platanos* уже готовы, Магда? – спросила своего су-шефа Луми Сантана, помешивая в кастрюле сочные пассированные креветки, блестящие кусочки болгарского перца и порезанного кольцами лука.

– Готовы, шеф, – сказала Магда, кладя на разделочный стол позади Луми поднос со все еще шипящими кружочками райского банана. Они размяли плод в огромной чаше с помощью ступки и пестика, которые Луми подарили три года назад на двадцать девятый день рождения. Между взмахами пестиком она успела пожарить немного чеснока, вдыхая его насыщенный маслянистый запах. Закончив, Луми посыпала им смесь бананов.

Она положила пассированные креветки в банановое пюре, а потом с помощью квадратной миски сделала множество маленьких пирамидок. Каждую приправила креветочным соусом и съедобным цветком имбиря.

– Шеф, у нас полный ресторан, за исключением двух столов, – сказала Жизель, единственная официантка «Каралунны».

– Ладно. Выноси первое блюдо, – ответила Луми.

– На кухне кое-чего не хватает: музыки, – она выбрала плейлист на «Спотифай», который составила специально для этого. Радио включать не стала.

Хотя слушать любимую радиостанцию – значит быть в курсе последних событий своего района.

Тарелки со свеклой, рукколой, мелко порезанными *queso de hoja* и свежими банановыми чипсами начинали свой путь на кухонном островке и заканчивали за двумя занятыми круглыми столами в зале «Каралуна».

Спустя несколько минут они вернулись на кухню совершенно пустые, и пришло время отправиться в путь креветочному мофонго¹.

– Шеф, у нас еще два стола, – сказала Жизель.

– Здорово. На островке стоят уже готовые салаты.

Убравшись на своем рабочем месте, Луми выглянула из круглого окна кухни в зал. За первым столом женщина откусила кусочек мофонго, и Луми увидела, как на ее лице расплзлась улыбка.

– Это удивительно! – воскликнул мужчина, сидящий за соседним столом.

– Да. Лучшее мофонго в моей жизни. Вкус немного отличается от традиционного, но так мне даже больше нравится, – сказал его компаньон.

Луми могла бы слушать их весь вечер.

– Ладно, двум первым столам нужен десерт. А теперь и третьему, – сказала Жизель.

Луми махнула на кухонный островок, где за салатами вы-

¹ Пуэрториканское блюдо с жареными бананами в качестве основного ингредиента.

строились миски с маджарет – сладким кукурузным пудингом с экстрактом лаванды.

Спустя несколько минут на кухню вернулись пустые тарелки, а с ними и комплименты повару.

Когда первая волна гостей рассосалась, Луми оставила Магду и Жизель за ее крошечным столом. Сама она вытащила стопку бумаги и улыбнулась себе под нос, просматривая будущие рецепты, которые она сможет приготовить из имеющихся сегодня морепродуктов и овощей. Это было вправду. Наконец «Каралуна» стала настоящей, как Луми и мечтала столько лет назад.

Луми

Глава первая

Добравшись в свой ресторан, Луми Сантана обнаружила Магду и Брейдена над кастрюлей *sancocho*, овощного супа из корнеплодов. Они жаловались, что тот не становился гуще. Луми схватила миску с пюре из кабачка, оставшегося со свадьбы, состоявшейся на прошлых выходных, и размешала его в супе с поразительной скоростью.

– Хорошо помешайте, – сказала Луми. – Двери откроются через тридцать пять минут.

Она сняла с крюка из нержавеющей стали лавандовую силиконовую прихватку. За исключением приборов из нержавеющей стали, все на кухне «Каралуны» было фиолетовым: стены, техника, емкости для смешивания. Единственное желтое пятно – веселая картина с подсолнухом ее тети, висящая на дубовой двери, ведущей в офис. Единственная черная вещь во всем помещении – доска, на которой Луми записывала специалитеты выходного дня. «Каралуна» предлагала особые блюда во все праздники, кроме Дня отца. Бессмысленно предлагать специалитеты в праздник, который она не отмечала.

– Что мы еще сегодня готовим, кроме санкочо, шеф? – спросила Магда, помешивая содержимое кастрюли натрени-

рованной рукой. Луми управляла «Каралуной» так же, как делали хозяева непритязательных доминиканских и кубинских ресторанов в ее детстве в Майами. В тех маленьких красочных кафешках обычно был всего один повар и часто ни одного меню. Предложения дня составляли из ингредиентов, которые повар имел под рукой. Разнообразие выбора было небольшим, но посетители могли быть уверены, что блюда свежие. Каждый день был таким же приключением для персонала, как и для Луми, стоящей перед кладовой и пытающейся понять, из чего она сегодня сможет творить.

Луми и Брайден, повар линии раздачи, вместе выбрали ингредиенты для салата из авокадо, шафранового риса и пряного кокосового пудинга в дополнение к санчоcho, который су-шеф Луми, Магда, все еще размешивала. Пока Магда и Брайден работали над гарниром, Луми достала пакет муки и принялась готовить свежие тортильи для энчилада. Ей нравилось, что «Каралуна» разнообразила доминиканскую кухню ее детства блюдами со всего мира.

Девушка соскребла с противня пригоревшие кусочки теста, оставшиеся после креветочного роти², и положила туда тортилью.

Ловким движением кисти она перевернула тортильи. Когда они обжарились, Луми вытащила и положила их на фи-

² Круглая лепешка индийского субконтинента, приготовленная из цельнозерновой муки, из каменной муки, традиционно называемой атта, и воды, смешанной в тесте.

олетово-голубую фаянсовую тарелку. Потом она выложила свежие тортильи в стеклянную посуду, чередуя слои между ломким пряным сыром котиха и домашним острым помидором. Она убрала блюдо в духовку и спустя тридцать минут, надев перчатки, вытащила кастрюлю. Как раз вовремя: пришли первые заказы.

Пока Луми готовила еду, Магда записала на доске неоновым зеленым мелком блюда дня. Через несколько минут в двери вошла седовласая пара – первые гости вечера. Мужчина был высоким, с длинными ухоженным волосами, зачесанными на сторону. На нем был клетчатый жилет лесоруба. Женщина – среднего возраста, с ожерельем из лакового дерева, гармонирующим с цветом ее кофейной кожи. Жизель встретила их и предложила выбрать любой столик. Они выбрали столик в углу и принялись изучать доску с блюдами дня.

Потом пришла молодая женщина с голубыми волосами. Она была одна. Жизель посадила ее напротив пары, и та сразу же вытащила потрепанную книгу из сумки через плечо. Луми отошла от окна в зал и занялась закусками.

Приготовив санчочо, Магда и Брайден вылили щедрые порции в специальные керамические миски «Каралуны» с лунным принтом. Со своего места на кухне Луми еще раз взглянула на гостей.

Ей нравилось смотреть, как клиенты отдыхают в ее ресторане. Именно с этой целью ресторан и открывался. Лу-

ми взглянула еще раз на пару, и женщина показалась ей знакомой. Девушка понадеялась, что позже сможет подойти познакомиться.

Жизель, единственная официантка «Каралуны», сначала вынесла салат из авокадо, затем энчиладу³, санкочо и шафрановый рис. Клиенты сразу же принялись за них, охая и ахая над гениальным сочетанием цветов, вкусов и текстур. Энчилада стали хрустящими после запекания и идеально уравнивали вкусное пряное жаркое с нежными кусочками тушеной козлятины и жареной тыквы.

Пара передала комплименты на кухню, и Луми решила, что правильно будет выйти и поблагодарить их самой. Более того, ей хотелось встретиться с такой изысканной на вид парой. Она улыбнулась, подходя к их столу, и они улыбнулись в ответ.

– Я только что говорила вашей официантке, какой чудесный был ужин, – сказала женщина. – Меня зовут Гленда, а это мой муж Джонатан, – она показала на мужчину, приветливо кивнувшего.

– Илюминада Сантана, – представилась Луми. – Приятно познакомиться.

– Приятно познакомиться с вами, Илюминада. Скажите, – попросила Гленда, – бизнес идет хорошо?

Луми замерла, уставившись на любопытных гостей.

³ Традиционное блюдо мексиканской кухни. Энчилада представляет собой тонкую лепешку из кукурузной муки, в которую завернута начинка.

– По-почему вы спрашиваете? – поинтересовалась она.

Гленда прочистила горло.

– Ну, я уже на пенсии, но раньше я владела рестораном морепродуктов «Pesce di Mare» на Морнинг-сайд-Хайтс.

Луми кивнула, когда до нее дошли слова женщины. Так вот где она ее видела. Несколько лет назад она заходила в «Pesce di Mare», когда еще училась в кулинарной школе.

– Как вы понимаете, – продолжила Гленда, – я знаю кое-что об этом бизнесе, – она оглядела ресторан, сочувственно нахмурившись. – Просто еда отличная, а для вечера четверга у вас слишком много пустых столов.

Луми вздохнула. Она была не в настроении слушать наставления посетителей, пусть даже коллеги – хозяйки ресторана.

– Вы не думали разработать стандартное меню? – спросила Гленда.

Луми отошла на шаг назад.

– Простите, мне нужно проследить за приготовлением кокосового пудинга, – ответила она.

– О, пожалуйста, не принимайте это на свой счет, милая. Слушайте. Вот моя карточка, если вдруг понадобится моя помощь, – сказала Гленда, протягивая квадратик белой бумаги. Гленда и Джонатан обменялись взглядами, когда Луми взяла карточку, быстро поблагодарила женщину и ринулась на кухню.

Она распахнула дверь и чуть не врезалась в Брайдена и

Магду, кинувшихся прятать фляжку с ромом.

– Подождите. Дайте мне, – попросила Луми.

Пара потрясенно смотрела, как Луми налила себе стакан и выпила одним глотком. Магда выглянула из окна кухни, пожалала плечами и принялась готовить для Луми маленькую миску санкочо. Она добавила немного сухого бекона и веточек кинзы.

– Спасибо, Магда! – сказала Луми, благодарно вздохнув, когда Магда передала ей миску и подмигнула.

Луми заставила себя сесть за крошечный деревянный стол в своем кабинете и поесть немного жаркое. Стол – единственный оставшийся в ресторане намек на ее бывшего парня, Колтона. Он купил стол для нее на распродаже старых вещей на заднем дворике, на которую наткнулся в Ньюарк, куда ездил на поэтический слэм. Луми приказала себе перестать думать об этом и сосредоточиться на своей миске. После первой же ложки ее плечи расслабились, а напряжение в груди исчезло. У Магды всегда получалось наполнить каждое жаркое материнской заботой.

По животу распространилось тепло, которое постепенно ослабило желание кричать. Оно поднималась в горле Луми с момента разговора с Глендой и ее мужем. Эта тема не покидала ее мысли, но что еще она могла сделать, когда уже и так вложила все, что было?

Простой санкочо

10 чашек воды (1 чашка – 250 мл)

½ фунтов (226 г) говяжьих кусочков или хвоста

½ фунта (226 г) козьего мяса

1 чашка *аюата* – тыквы из Вест-Индии кинза сок горького апельсина

3 морковки, почищенные и нарезанные кубиками

2 кочана кукурузы, почищенные и порезанные кружочками в 1 мм

2 чашки юки (маниока), почищенной и порезанной

1 чашка *маланги*, почищенной и порезанной

1 столовая ложка растительного масла (не оливкового)

1 столовая ложка коричневого сахара соль по вкусу

Инструкции по приготовлению: нагрейте масло и добавьте сахара. Когда сахар начнет бурлить, добавьте мясо и прожарьте его с обеих сторон. Когда оно хорошо прожарится, добавьте воды и корнеплодов. Доведите до кипения и оставьте на слабом огне, пока все ингредиенты не приготовятся. Подавайте с рисом. На 8 человек.

Салат Авокадо

4 спелых авокадо (не перезревших)

¼ чашки оливкового масла

сок одного лайма

½ красного лука

Инструкции по приготовлению: уберите косточки из авокадо, вытащите мякоть и нарежьте большими

кусками. Порежьте лук. Добавьте оливковое масло и лаймовый сок и перемешайте. Посыпьте нарезанным луком сверху. Блюдо на 4 человека.

Жюльен

Глава вторая

Жюльен Дэкс вытер пот со лба рукой, покрытой веснушками, и откинул назад выбившийся рыжий локон. За последние двадцать минут пять раз заказали стейк *au poivre*⁴, и ему удалось справиться со всеми заказами. Краем глаза он заметил своего су-шефа Симона, сидящего на стуле и проверяющего последние посты «Инстаграма» из Парижа. Жюльен сцепил зубы.

Прежде чем он успел спросить Симона, как там утка в апельсинах, дверь залы распахнулась. Зашла Фэллон, непревзойденная официантка. Ее розоватый лоб сморщился от смущения.

– Что случилось? – спросил Жюльен.

Фэллон вздохнула.

– Шеф, посетитель пожаловался, что нет кетчупа... снова.

– Хм-м-м, – Жюльен кивнул, и прежде, чем она успела еще что-то добавить, он ворвался в зал. Его взгляд оттолкнулся от кремовых стен, метался от одного забитого круглого стола к другому.

– Кто здесь попросил кетчуп?

⁴ Это французское блюдо, которое состоит из стейка, традиционно – филе-мильон, покрытого грубым треснувшим перцем и затем приготовленного.

Мужчина в очках за столиком ближе всего к двери встал и поднял руку.

– Поработайте над своими вкусовыми рецепторами, сэр. Это трехзвездочный ресторан, мы не подаем здесь эту красную мерзость. Однако я буду рад предложить вам бешбармак, соус руйе, ремулад эстрагон. Этого вам хватит?

Посетитель покачал головой.

– Нет. Я хочу кетчуп.

– Ну, а я – золотую лодку, – ответил Жюльен, – но это, судя по всему, в скором времени не произойдет.

Мужчина сощурился.

– Я оставлю плохой отзыв на YELP, как только доберусь домой.

– Поступайте как знаете, сэр, – сказал Жюльен. – Никто, имеющий для меня значение, не станет расстраиваться из-за отсутствия кетчупа в нашем ресторане. И пожалуйста, если хотите, то уходите из моего ресторана. То, что вы уже съели, – за счет заведения.

Мужчину передернуло, а затем быстро пошел к двери, в то время как остальные посетители наблюдали за всей этой сценой.

– Ну вот, – заметил Жюльен. Он подумывал отвесить поклон, но вместо этого пошел на кухню.

– Это правда, – сказал Симон, не поднимая взгляд, – этот стейк сухой.

Жюльен развернулся на каблуках к нему.

– Откуда тебе знать? – спросил он. – Ты не попробовал его. Ты почти ничего не сделал за весь вечер, разве что просматривал заголовки «Le Monde».

Ты здесь, Симон, в Нью-Йорке. Я бы посоветовал прийти в себя.

– А что, если я не хочу? – фыркнул Симон, снова просматривая ленту в телефоне.

– После того, как я потратил 2000 долларов и несколько недель, помогая тебе устроиться? Ну, тогда бы я сказал: подавись дерьмом.

– Вот это наглость! Я не стану терпеть такое обращение, – сказал Симон, кидая лежащее рядом полотенце на пол, и убежал.

Жюльен пожал плечами и ушел размалывать перец. И только когда он позже вечером написал Симону, а тот в ответ прислал ему эмодзи ножа, Жюльен понял, что Симон не вернется в «ДЭКС».

Луми

Глава третья

В шесть часов на 218-й Западной улице в воздухе висел острый запах жарящихся пончиков. Луми не могла понять, как персонал «Твин Донат» не чувствовал тошнотворную вонь дешевого масла, жарившегося на слишком низкой температуре. Хуже всего то, что он затмевал аромат любой другой еды, которую готовили на той же улице и которая так нравилась Луми. Например, запах длиннозерного риса, который во многих семьях готовили идеально.

Запах риса проникал через ее дверь, поскольку ставни были плотно закрыты в попытке спастись от прохлады ноябрьского дня. Луми так и не привыкла к нью-йоркским зимам. Она включила терапевтическую лампу дневного света и усеялась на диван с коробкой фисташковых профитролей, которые Магда приготовила для нее в свободное от работы время.

Только она развязала фиолетовую корсажную ленту, как у нее зазвонил телефон. Луми вздохнула, с тоской глядя на профитроли. На экране появилась надпись – Рафелина. Девушка подумывала закрыть телефон подушкой и сказать другу и бухгалтеру, что она на йоге. Нехотя Луми нажала на кнопку и подняла телефон к уху.

– Привет, Рафи, – сказала она, пытаясь звучать жизнерадостно.

– Привет... Луми, – Рафелина тяжело вздохнула. – Послушай, сегодня я получила письмо из управленческой компании.

– «Росс и Грин»? – спросила Луми. Они обе знали, что существовала только одна управленческая компания.

– Они поднимают ренту до 10 000 долларов в месяц, – выпалила Рафелина.

Кусочек фисташкового крема прилип к стенке коробки и Луми изящно смахнула его пальцем.

– Ну, неважно, да. Просто станем больше работать. Может, устроим скидки по купонам или расширим секцию выпечки. Мы компенсируем повышение аренды, – сказала она, кивая в такт своим словам.

На том конце трубки воцарилось молчание, слышно было лишь дыхание Рафелины.

– Луми... милая. Не хочется самой говорить это, знаешь ли. Правда. Но ты и так в минусе.

Поежившись, Луми натянула к подбородку меховое одеяло, лежавшее на диване.

– Ну да, сначала процесс будет медленным, но это хорошая мотивация. Не дает огню под нашими задницами погаснуть. Я уже месяцами говорила о расширении отдела выпечки. Вот и возможность наконец это сделать. Как только все получится, уверена, мы сможем возместить убытки, – отве-

тила она.

Рафелина быстро прервала ее:

– Лу, это повышение ренты на 40 процентов. А ты с августа еще ни разу не выходила в ноль.

Луми нахмурилась.

– Ну это неправда, Раффи, знаешь...

Рафелина снова быстро прервала ее:

– С сентября ты оплачивала все счета своими сбережениями. Можешь другим рассказывать, что убытки и прибыль сравнялись, но я твой бухгалтер, милая, не забыла? – спросила она Луми.

Сердце Луми ухнуло вниз. Это правда. Она не хотела заикливаться на убытках и надеялась, что после зимы дела пойдут лучше. Но, учитывая слова Рафелины, даже при таком раскладе этого будет недостаточно.

– Мне жаль, милая, но, если в следующие тридцать дней не произойдет чудо, к концу года тебе придется закрыть «Каралуну», – Луми откинулась на спинку дивана. Ей больше не хотелось говорить.

– Эй, я тебе перезвоню попозже, Раф, – сказала она.

– Луми, ты в порядке? Я знаю, что это значит для тебя, и...

Луми оборвала ее:

– Ага, я в порядке, скоро поговорим! – она быстро нажала на «закончить звонок».

Коробка с профитролями выпала из ее руки и приземли-

лась с глухим стуком на пол из твердого дерева. Луми и не заметила. Она слышала только голос своей мамы Инес, говоривший, что *«за своими мечтами следуют глупые люди. И знаешь, с чем они остаются? Ни с чем»*, Луми столько раз это слышала... и другой взгляд на жизнь не помешал ей оказаться в этой ситуации.

Ее мечта погибала. Все ночи тяжелой работы. Тщательного планирования. Вспышек креативности, исходящих из самого сердца. Ее маленькая, но верная база постоянных посетителей, возвращающихся снова и снова, чтобы порадоваться и открыть для себя новые любимые блюда. Как ей сказать им, что она больше не сможет делиться своими блюдами? Горло медленно сжималось, словно там появился ком. И что Луми скажет своему персоналу?

Девушка упала на диванчик с кружевной обивкой винного цвета. Следующий заказ на обслуживание банкета должен пройти хорошо. «Каралуна» нуждалась в этом. Луми нуждалась в этом.

Луми

Глава четвертая

Луми смотрела на Гудзон. Мигающие огоньки с обеих сторон реки отвлекали ее от ужасной головной боли. Если учитывать все, от сгоревшего флана до говяжьего жаркого *ropa vieja*⁵, которое не хотело становиться нежнее, Луми еще никогда не обслуживала свадьбу, где все бы прошло так плохо. Как раз, когда ей нужно было, чтобы все прошло как никогда лучше.

Конечно, это должно было случиться на свадьбе самых влиятельных клиентов в ее жизни – скрипача Оскара Розарио и известной балерины Каролины Урбаез. Сотни рестораторов Нью-Йорка мечтали об этом заказе, и все же его заполучила она, потому что только ей Каролина доверила приготовить идеальный доминиканский торт. Ну, по крайней мере, с ним все было хорошо.

Луми подошла к барной стойке и кивнула бармену в очках, поприветствовавшего ее взмахом руки.

– Мне виски и шот Бругал, – сказала она, позволяя уставшему телу опуститься на мягкое сиденье. Луми устала на зеркальную поверхность стойки. В ответ на нее смотре-

⁵ Мясное блюдо с гарниром из овощей, распространенное на Кубе и в некоторых других странах Латинской Америки.

ли ее безукоризненно подведенные карие глаза и кожа цвета корицы. Она уже смирилась со своим длинным лицом, но зеркальная поверхность довела его чуть ли не до комических пропорций. Ладно. Учитывая обстоятельства, можно немного повеселиться.

– Трудный день? – хрипловатый мужской голос прозвучал слишком близко к ее уху.

– Боже мой! – воскликнула она. – Я не видела... – Луми замолкла, столкнувшись лицом к лицу с одним из самых красивых мужчин, известных ей.

Локоны рыжих волос падали на его лоб, бросая на него тень. У него были темно карие глаза, и даже брови горели рыжим. На носу и щеках россыпь веснушек. Ресницы тоже были рыжими и длиннее, чем обычно у мужчин. Луми поняла, что где-то его уже видела, но не могла вспомнить где.

– Д-да, можно и так сказать, – ответила Луми, заставляя себя перестать пялиться на его квадратную челюсть и смотреть на напиток, который бармен только что поставил перед ней на сияющую стойку. Луми сделала маленький глоток, чувствуя, что незнакомец следит за каждым ее движением, и смотрела на стакан, пока он не перевел взгляд на свой напиток. Брошенный искоса взгляд показал, что это бурбон с камнями. Ее внимание привлек крошечный металлический рыбный крючок, прикрепленный к черному кожаному ремешку на его запястье.

Он сделал глоток и через мгновение заговорил.

– Не могу поверить, что уступил этой компании по поставке продуктов. Эти кусочки говядины были так пережарены, что я мог бы завязать ими ботинки, – заметил он, качая головой.

Плечи девушки опустились, и она подавила порыв ответить. Это уже становится трендом.

– Честно, не знаю, почему мой друг Розарио предпочел одно из этих вычурных мелких заведений для подготовки к свадьбе, а не знаменитый французский ресторан на Манхэттене, – фыркнул он. Луми почувствовала, как жар поднимается до ее ключиц, и, сделав еще один глоток, повернулась к мужчине.

– А что думаете, могли бы лучше? – спросила она. Может, ужин и не был идеальным, но лучше многих. Только человек с тонким вкусом заметил бы ошибки после всех поправок, и как бы он не выпячивал нижнюю губу, она не доверяла вкусу этого мужчины. От него исходил еле уловимый аромат дерева и ванили, и Луми боролась с желанием отогнать этот запах.

– Думаю? – спросил он. – Я уверен, – на лице читалась наглая самоуверенность. – Я мог бы лошадь погонять теми полосками говядины.

Она искоса взглянула на него.

– Ну простите, но я не подаю говядину, похожую на реквизит фильма ужасов.

Незнакомец мгновение бесстрастно смотрел на нее, а за-

тем, подняв руку, прикрыл рот.

– О боже, это вы, – прошептал он.

Луми сжала зубы.

– Мой глупый язык. – Он одарил ее ослепительной улыбкой.

Сердитый ритм ее сердца замедлился, когда она встрети-лась с ним взглядом... но потом девушка вспомнила его гру-бые комментарии.

Она оттолкнула стул назад и шлепнула на стойку несколь-ко купюр.

На лице незнакомца мелькнула тревога.

– Подождите! Я не узнал вашего имени.

Луми сузила глаза.

– Просто спросите имя поставщика, чью говяжью нарез-ку используют для тренировки лошадей, – она рванула по коридору, ведущему из бара на танцпол, украшенный белы-ми розами и сияющими шарами цвета ртути. Схватила за ручку двери кухни и распахнула ее, быстро натягивая белый костюм и шляпу повара. Этим вечером нужно было прежде всего убедиться, что свадьба Розарио-Урбаез пройдет без сучка и задоринки, но теперь появилась и новая цель: разо-браться со всем, не покидая кухню, чтобы больше не стал-киваться с этим человеком.

На кухонной стойке от только вытасненных из духовки и стоящих на хромированном подносе пирожных *dulce de*

*leche*⁶ исходил пушистый дымок. Луми на секунду закрыла лицо руками, прежде чем поднять голову и заорать на повара, ответственного за выпечку.

– Что... серьезно, Брайден! Снова.

Брайден повесил голову. Песочные локоны упали на его желтоватое лицо.

– Прости, шеф, я просто... – Луми схватила тарелку с пригоревшими пирожными, стоящими перед ним, и выкинула в мусорник. Су-шеф и повар линии раздачи внезапно сильно заинтересовались овощами, которые резали.

– Теперь неважно. Давайте просто подадим свадебный торт и припущенную грушу и продолжим, – сказала Луми.

Брайден кивнул и открыл новую пачку сахара. Когда он потопал в кладовую, Луми заметила, что одно пирожное избежало мусорника. Она ткнула в него мизинцем и положила на язык кусочек сахарного крема. Как только она распробовала его, в груди появилось давящее ощущение.

Луми вытерла палец о чистый участок передника и почувствовала тяжесть в груди. Она понимала, что Брайдена волновали не только пирожные. Он вернулся с банками сгущенки. Луми вздохнула, заметив, что он избегает встречаться с ней взглядом.

– Брайден, – сказала Луми. – Прости, что выкинула твои пирожные.

Брайден просто пожал худощавыми плечами. Если Луми

⁶ Аналог варёного сгущенного молока, но более жидкой консистенции.

не ошибалась, ему двадцать шесть, но его легко можно было принять за подростка.

– Все нормально, шеф. Ты была права. Они подгорели.

– Можешь сегодня уйти пораньше, если хочешь. Уверена, Магда, да и персонал свадьбы вместе со мной закончат всю работу.

Глаза Брайдена широко распахнулись, и Луми изо всех сил постаралась натянуть ободряющую улыбку. Он медленно кивнул, все еще неуверенно, но Лу-ми заметила блеск в его глазах. Стоял прохладный ноябрьский вечер, и она была уверена, что Брайден предпочел бы репетировать вместе со своей группой «The Puggles», чем сидеть на кухне и готовить десерты.

– Ну... если ты настаиваешь, шеф! У «Puggles» сегодня репетиция, и в любом случае у меня начинается аллергия, – он забрал свою кожаную куртку и блестящие двойные двери кухни закрылись за ним прежде, чем Луми или другие успели сказать «пока».

– Ну ладно, – пробормотала она себе под нос, поливая припущенную грушу сиропом гуава.

В сумочке зазвонил мобильник. Уменьшив огонь под кипящим сиропом и сняв перчатки, Луми пошла проверить сообщения. Лицо исказило печаль.

Том:

Привет, малыш, как дела? Не слышал от тебя со второго свидания, а я надеялся, что следующее будет

особенным! Напиши сообщение, когда будет время.
Целую.

Луми мгновение смотрела на него, а потом кинула телефон в сумку, не ответив. Он выучила урок благодаря Колтону.

* * *

Луми опустилась в ванную на львиных лапах. Вода была горячей, такой обжигающей, что можно было сварить цыпленка. Сначала она опустила туда пальцы, потом свои стройные загорелые ноги и, наконец, погрузилась вся в ожидающую ее воду.

– Ах, – довольно вздохнула она, когда ее носа достиг аромат пены для ванны с гарденией и лаймом.

Она откинулась на спинку ванны, положив кудрявую голову на надувную подушку, прикрепленную присосками к ванне. Кудряшки цвета эспрессо были скручены на затылке и скреплены эмалированной черепаховой заколкой. Прежде чем опуститься глубже в воду, Луми остановилась. Чего-то не хватало.

Она взглянула направо и поняла – она оставила бутылку каберне и винный стакан на столике в нескольких шагах от ванны.

– Черт! – пробормотала Луми, раздражаясь, что придется вылезти из божественной воды, даже пусть и забрать нечто,

что делает отдых еще лучше. Она оттолкнулась от гладких стенок и встала, схватила бутылку и стакан и также быстро опустила обратно в воду, как только они были надежно зажаты в ее руке.

Луми налила себе стакан и оставила бутылку рядом с ванной, снова откидываясь на подушку. Когда тепло воды омыло ее, девушка позволила себе потеряться в мыслях. Вокруг нее стеной пенилась лаванда. Идеальный конец сумасшедшего дня банкетного сервиса.

Луми подумала обо всех требованиях невесты, некоторые из которых граничили с безумием. Каролина хотела, чтобы тунцовый тартар был приготовлен $\frac{3}{4}$, что бы это ни значило, и попросила добавить маленьких проволочных лебедей на зубочистке в каждое десертное изделие. Слава богу, она не узнала о сгоревших пирожных и даже похвалила говядину.

В отличие от того мужчины в баре.

Кто это был? У нее шерсть встала на загривке, когда Луми вспомнила его улыбку, а потом и слова. Самоуверенный. Сексуальный. И он знал об этом. Можно только надеяться, что она больше на него не наткнется.

Единственное, что сглаживало волнение от работы на свадьбе, – чек в 30 000, уютно устроившийся на ее счету в банке. Если бы только в декабре бизнес пошел в гору, она бы справилась, а в новом году добавила бы и пекарню. Если нет... Луми поежилась и сделала большой глоток из стакана, прогоняя мысли из головы. Со всем можно будет разобраться

завтра. А пока что здесь только она, ванна и вино.

Жюльен

Глава пятая

Если уж теряться, то Жюльен Дэкс предпочитал это делать в море одеял. Он потянулся, разминая тело от кончиков пальцев на руках до пальцев на ногах, и посмотрел на будильник. *Mon dieu*⁷, пробормотал он себе под нос. Уже четыре часа утра. Жюльен покачал головой. Глаза все еще слипались. Единственный свет в квартире пробивался из-под двери ванной.

Мужчина не помнил, как добрался до кровати, но свистнул от облегчения, поняв, что никого рядом нет, хотя и подавил легкое разочарование. У Жюльена были безумные сны, несомненно, подпитанные знатным возлиянием на свадьбе Розарио и Урбаез. Даже «Манхэттен», напиток, который он обычно заказывал, только если ничего другого не было, показался ему терпимым.

Что он запомнил, так это темноволосую женщину-повара в баре: сплошные изгибы и дерзость. На его лице расплзлась ленивая улыбка. Он правда не подозревал, что она организатор банкета. Хотя что-то в искрящемся огне ее глаз, пока он дразнил ее, стерло любое сожаление из-за его действий. Жаль, что Жюльен не смог поговорить с ней подольше. По-

⁷ *Mon dieu* (фр.) – Господи.

смотреть, найдутся ли у этого быстрого как пламя языка другие колкие замечания.

Прежде чем Жюльен смог погрузиться в свои фантазии, он скинул клетчатое одеяло и вскочил с кровати. Слишком много всего нужно сделать, чтобы лежать тут, развалившись. А теперь, когда Симон, его су-шеф, ушел, нужно прибыть в «ДЭКС» заранее, чтобы все подготовить.

Он почувствовал укол сожаления, вспомнив как Симон хлопнул дверью. Может, тот и был прав, встав на сторону посетителя. Может, Жюльен слишком остро среагировал. Просить кетчуп для самого лучшего в городе филе-миньон – кощунство, но, возможно, не стоило прогонять посетителя. И говорить Симону подавиться дерьмом.

Но было слишком поздно. Симон – гордый французский повар. Наверное, он уже на полпути в Париж. Жюльен справится. Все-таки «ДЭКС» – его ресторан. Мужчина потопал в ванную, и когда его глаза привыкли к яркому свету, смог рассмотреть свое отражение в зеркале. Тень рыжеватой щетины уже появилась на щеках и подбородке.

Он выдавил в руки крем для бритья и, растерев квадратными ладонями, нанес на лицо. Его древесный аромат помог Жюльену проснуться. Пена исчезла под сияющим лезвием и мысли снова вернулись к ресторану. Возможно, ему стоит начать размещать рекламу и, если повезет, он найдет хорошего кандидата к Новому году. Или, по крайней мере, достаточно опытного, который сможет смириться с его тиранией.

Он бы не забрался так высоко, если бы не требовал от других стараться изо всех сил.

Жюльен стер теплым полотенцем остатки крема для бритья и направился на кухню, не собираясь нарушать свое правило – никогда не приходиться в «ДЭКС» голодным. Это мешало сосредоточиться. Мужчина вытащил яйца из холодильника и положил на сковородку. Они зашипели, наполняя квартиру своим ароматом. В холодильнике остался *creton pate*, приготовленный по рецепту мамы, но сейчас не время для ностальгии. На тост Жюльен положил копченый лосось и яйца. Хорошо, что в Манхэттене легко найти хорошего копченого лосося.

Соус голландез остался там, где его и оставили, спасибо за это Берте. Он размазал его по яйцам и с довольным стоном откусил кусочек тоста. Баланс вкусов прекрасен, почти жаль есть его в одиночестве. В такие моменты он ощущал тоску, желание, чтобы было для кого готовить.

– Заткнись. Ты всю неделю готовишь для трех тысяч людей, – сказал он, прерывая собственные мысли.

Жюльен снова сосредоточился на завтраке. Если бы его персонал также хорошо готовил, он бы подавал завтрак в «ДЭКС». Но в нынешней ситуации ему и так забот хватало. Жюльен засунул руку в ящик и вытащил лимонные и имбирные жвачки. Его срочные очистители вкусовых рецепторов сопровождали его повсюду.

Заправившись завтраком, он был готов к началу дня и

столкновениям с любыми трудностями, которые тот принесет.

Луми

Глава шестая

Сегодня Луми сделала очень важное открытие – на велюровой винного цвета ткани ее диванчика был нанесен нежный узор, невидимый глазу, если вы не прижаты к нему вплотную. Она также поразилась, сколько волос у нее посекалось. Это ужасно.

Луми пробежалась пальцами по концам хвостика, поворачивая его то туда, то сюда, раздражаясь сильнее, если не могла найти их. Разве больше ничего не нужно приводить в порядок?

Прошло четыре недели с тех пор, как ей пришлось закрыть «Каралуну». Ее ежедневное расписание превратилось в цикл отказа от завтрака, погружения в диван, попыток не смотреть на счета, оставшиеся после «Каралуны», пропуска обеда, просмотр «Нетфликса» и сна на том же самом диване.

И еще коробки. Ох, коробки. Разложенные беспорядочными кучами, они клонились к ее двери, словно не могли решить, остаться им или уйти. Две веселые раскрашенные вручную фаянсовые тарелки дразнили ее каждый раз, когда она открывала крышку, чтобы распаковать их. Они служили напоминанием о кухонных принадлежностях всех оттенков фиолетового, видеть которые Луми не желала.

Впервые за пять лет ей захотелось позвонить Колтону. Почему-то казалось, что он – единственный, кто сможет понять всю глубину ее падения. Это он наполнял чашку ее кофе в два часа ночи, когда она лихорадочно писала и переписывала в двадцать седьмой раз бизнес-план. Это он возил ее на склады на Лонг-Айленд, в поисках лучших специй, продающихся оптом.

Иногда Луми позволяла себе вспомнить, как он прижился к ее плечу, почувствовать прикосновение его черных кудрей к ее щеке, вспомнить легкую безграничную улыбку. Но потом она вспоминала, как балерина ответила на звонок с его телефона, и как Луми пришлось спрашивать ее, здесь ли Колтон Перальта, и желание сразу же улетучивалось. Луми гадала, были бы они до сих пор вместе. Правда в том, что она даже не хотела отвечать на этот вопрос.

Впервые в жизни Луми не делала ничего. Но глубоко в душе девушка понимала, что это ей необходимо. Ей было нужно это время, чтобы изучить подробности своего диванчика, выследить посекавшиеся концы волос и попрактиковать разговор с Колтоновской балериной. А потом накрыть телефон подушкой и делать что угодно, лишь бы не думать о том, каким огромным провалом оказалась «Каралуна».

Единственное утешение – весь персонал после закрытия нашел работу. Даже лучше, Магда и Брайден получили высокооплачиваемые должности в более престижных заведениях. Они звонили Луми несколько раз, и ей нравилось слу-

шать их новости, но, когда они предлагали навестить ее, она вежливо отказывалась.

Ее мучало давящее чувство, что она уже и так знала, что они скажут о ее внешности, увидев ее. Они заметят, что Луми почти не ела. Одежда висела на ней, а высокие скулы начинали создавать почти жутковатый контраст с впавшими щеками. Возможно, она не заботилась о себе, но ей не хотелось ничего брать в рот, пока что нет.

Она не говорила с Инес с Нового года. Еще не была готова услышать: «Я же говорила». Особенно учитывая, что Луми и так постоянно вспоминала слова, которые мать снова и снова повторяла ей насчет мечты и мечтателей. Луми уставилась на дверь и создала в уме голограмму Инес, бродящую по ее квартире, цокающую языком при виде гор чеков, качающую головой, пока ее жалкая дочь вращалась в диван.

Этот образ поразил ее, и внезапно Луми больше не могла оставаться на месте.

– Это бред! – сказала она вслух. – Что-то я могу сделать, – она заставила себя подняться с диванчика и пошла прямо к холодильнику.

* * *

– Продается habichuelas con dulce⁸! – проорала Луми так

⁸ Сладкий бобовый жидкий десерт из Доминиканской Республики.

громко, как могла. Январская погода опустошила ее улицу, тротуар посерел от посыпанной соли, которая якобы защищала от наледи. И все же она продала немного домашнего сладкого крема из бобов, который взбила на кухне. В результате в кармане ее бушлата лежали пятьдесят долларов мелкими купюрами.

Девушка мешала смесь в огромном оранжевом автохолодильнике, который купила в долларовом магазинчике. Деревянная ложка опустилась в вязкую, цвета охры массу, и Луми рассеянно наблюдала за завитками, словно создавала их чужая рука. Проведя два часа на обжигающем двадцатиградусном морозе, трудно было не пасть духом.

Мужчины и женщины спешили по улице, нахохлившись, желая спастись от кусачего холода. Еще два часа, сказала она себе, дую на сложенные чашечкой руки в перчатках. Если за два часа Луми заработала пятьдесят долларов, может, еще через два она сможет купить продуктов на неделю.

Она наложила себе в пластиковый стаканчик немного бобов и обхватила его пальцами, несмотря на подкрадывающийся мороз. Вдохнув вкусные пары, девушка подняла стаканчик к губам и сделала глоток. И сразу же ее язык омыл вкус сгущенки, красных бобов, ванили и гвоздики, а теплый напиток согрел грудь.

Статный человек в черном пуховике длиной по колено завернул за угол Бродвея и двинулся к ней, явно направляясь к дому Луми. Когда этот человек остановился прямо перед

ее столом, Луми поняла, что это не просто еще один клиент.

– Луми? – шокированный голос Дженни больше был похож на приглушенное карканье из-под шарфа.

– О, привет, Дженни! – ответила Луми как можно более будничным тоном.

Нехотя Дженни вытащила руки из карманов и сняла шарф, открыв морозу красные щеки. На лоб падали пряди светлых волос и она убрала их пальцами назад.

– Здесь жутко холодно, что ты тут делаешь? – спросила она удивленно.

– Просто зарабатываю деньги, – ответила Луми, опустив взгляд на холодильник.

Дженни посмотрела на маленький лоток и слегка помрачнела.

– Понятно. Ну, мы можем подняться наверх ненадолго? Уверена, ты не прочь погреться.

Луми оглядела улицу. Не хотелось пропустить клиентов, но, если честно, она едва чувствовала пальцы на ногах.

– Ладно, пойдем, – сказала она, поднимая исходящий паром холодильник, пока Дженни складывала стол. Луми поморщилась, открыв дверь и сняв бушлат. Она и так знала, что Дженни собиралась сказать.

– Боже! Луми, ты что, моришь себя голодом? – воскликнула гостья, глядя на худощавую фигуру подруги. Луми быстро пожала плечами и также быстро отошла.

– Нет, конечно, нет, Дженн, – соврала она. Зелено-карие

глаза подруги светились беспокойством.

– Ты потеряла килограммов девять с тех пор, как мы виделись в прошлый раз! – сказала она. – Мне придется забрать тебя с собой на работу!

Луми притворно рассмеялась. Дженни работала администратором во Французском Кулинарном Институте, пока они обе учились там, и вскоре после выпуска перешла в отдел связи с выпускниками, где была младшим директором.

Дженни пошла к холодильнику Луми и распахнула дверь. Она прикрыла глаза рукой, увидев пакеты с кокосовой водой и две или три виноградинки, бывшие единственными жителями того места. Она не знала о даре Луми, но после десяти лет дружбы понимала, что еда для нее значит.

– Ох... милая, – она вздохнула, поворачиваясь к Луми и обнимая ее одной рукой. – Это плохо.

Многие годы прошли с тех пор, как Луми плакала перед кем-то, но сейчас, пробыв в одиночестве со своим горем так долго, она не смогла сдержать всхлипы. Женщина опустилась на диван и позволила Дженни обнимать ее, пока буря не утихла, и она не смогла заговорить. Она опустила кучерявую голову на круглое плечо Дженни.

– Не знаю, что делаю, – прошептала она, жестом показывая на растущую гору чеков. Дженни похлопала ее по руке и достала из сумки несколько салфеток. На ее лице читалась боль. Дженни следила за траекторией карьеры Луми с момента зарождения идеи о «Каралуне». Она стала свидетелем

лем слишком многих бессонных, подпитываемых кофе ночью, понадобившихся Луми, чтобы открыть свой ресторан.

Луми, Дженни и все однокурсники кулинарного института знали, что ресторанный бизнес в Нью-Йорке жесток, и Луми была уверена, что именно поэтому Дженни выбрала место в офисе Института, работая над поставкой капкейков в свободное время. Но Дженни всегда поддерживала Луми и считала, что эклектичный вкус Луми и несгибаемая рабочая этика помогут ей добиться многого.

– Эй, почему бы не сходить в «Eataly», заказать капучино и канноли? – спросила Дженни.

Луми покачала головой и вздохнула:

– Спасибо, милая, – ответила она, – но мне не хочется никуда идти.

Она поежилась, когда Дженни взглянула на пустые упаковки из-под соленых крекеров на полу и пустую бутылку лавандового геля рядом с мусорным ведром.

– Ну, по крайней мере ты принимаешь душ, леди, – сказала Дженни.

Луми безрадостно рассмеялась.

– Это мне и нравится в тебе, Дженни... всегда сосредоточиваешься на позитивном.

Дженни пожала плечами, словно извиняясь, и улыбнулась.

– Так что дальше? – спросила она.

Луми уставилась на кофейный столик.

– Не знаю, – выдохнула она, – но вскоре мне придется что-то решить. Мои сбережения закончились.

Дженни нахмурилась и сжала плечо Луми.

– У меня есть идея. Но сначала отправимся на небольшую вылазку, – сказала она.

– Но что насчет моего лотка с habichuela? – спросила Луми.

– Мы придем вовремя, чтобы ты застала возвращающуюся вечером толпу, если таковая будет, учитывая ужасную погоду, – сказала Дженни.

– Куда мы?

Дженни подмигнула ей.

– В «Фэйрвэй», купить утиные яйца, тесто для блинов и бекон из дикого кабана. Ну, по крайней мере, кабаньих бекон для тебя. Себе я возьму индюшачий бекон. Я пока что пытаюсь есть кошерную пищу.

Но в любом случае речь о тебе. Пришло время нормально поесть.

* * *

Последний пакет из-под кокосовой воды с грохотом приземлился в мусорное ведро. Дженни пожарила утиные яйца с трюфельным голландез и блины с кабаньим беконом. Именно это и подняло дух Луми и дало сил разобраться со своей жизнью.

Она вспомнила день, проведенный вместе с подругой, и решила позвонить Дженни, чтобы поблагодарить ее. Она радовалась, что это Дженни, а не Рафелина, потому что Рафибила бы ее туфлей, пока Луми не взяла себя в руки.

Дженни ответила со второго раза.

– Луми! – воскликнула она. – Ты как раз вовремя. Я просматриваю объявления о работе на сайте выпускников и нашла нечто неплохое.

– Ох, – Луми не ожидала, что так быстро придется искать работу. Она знала, что подруга просто пытается помочь, и после ее заботливого внимания и попыток поднять дух Луми просто не могла ее подвести.

– О, правда? – спросила она, притворяясь заинтересованной. – Что за работа?

Дженни напевала что-то себе под нос, двигая курсор вниз по странице.

– Су-шеф в «ДЭКС» на 43-й улице, – спокойно ответила она.

Луми нахмурилась.

– «ДЭКС»... – сказала она вслух.

– Ага, – ответила Дженни. – Как Жюльен Дэкс, повар, попавший на «PageSix» за то, что ударил кулинарного критика и выкинул посетителя из ресторана за использование кетчупа на его блюдах, – хихикнула она.

Луми вздохнула:

– Звучит мило.

– Знаю о, чем ты, но он платит су-шефу 30 долларов в час. Совсем не плохо, – сказала Дженни.

Луми прикусила язык.

– К тому же, – продолжила Дженни, – это традиционная французская кухня. То же, что мы учили и в школе. Тебе не придется для начала обучаться чему-то особенному.

Плечи Луми слегка опустились.

– Я бы хотела научиться чему-то особенному.

– Понимаю, милая, но разве мы сейчас можем позволить себе быть такими избирательными?

Из легких Луми словно выбили воздух, отчего она почувствовала себя сдувшейся. Но она знала, что Дженни права.

– Наверное, нет. Так скажи мне, что мне нужно сделать?

– Вот это настрой. Внизу есть электронный адрес. Отошли мне свое резюме, и я отправлю его, как если бы оно исходило из отдела работы с выпускниками Французского кулинарного института, – ответила Дженни.

Луми выдохнула.

– Спасибо тебе, Дженни. Ты мой спаситель. Не знаю, как отблагодарить тебя, – сказала она.

Дженни щелкнула языком.

– Ты бы сделала то же самое и для меня! А если настаиваешь, можешь приготовить мне свои знаменитые рыбные шарики, как только все устаканится.

Луми широко улыбнулась.

– Рыбные шарики? Договорились, – ответила она.

Девушка чувствовала, как в ее голос возвращается солнечный свет.

– Я со всем справлюсь, – она смахнула крошки соленого крекера с ноутбука и открыла его. Оживая, экран зажегся.

Знаменитые рыбные шарики Луми

1 фунт (0,45 кг) перемолотой белой рыбы

½ чашки хлебных крошек

¼ чашки мелко порезанной петрушки

½ столовой ложки размолотого кориандра

¼ столовой ложки размолотого имбиря

5 зубчиков чеснока, мелко порезанных

1 белок, слегка взбитый поваренная соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Смешайте в миске рыбу, хлебные крошки, петрушку, кориандр, имбирь, 2 зубчика чеснока, белок, соль и перец. Слепите шарики диаметром в четверть доллара, охладите.

Нагрейте масло на сковороде на умеренном огне. Положите рыбные шарики, обжарьте с обеих сторон и понизьте огонь. Готовьте 3–4 минуты с каждой стороны. Дайте охладиться и подавайте.

Луми

Глава седьмая

Лифт плавно остановился на пятом этаже, и Луми затащи-ла свои, словно налившиеся свинцом ноги в хромированный коридор. Дженни сказала, что нужно искать Кабинет номер Один.

Огромные вращающиеся двери были помечены маленькой серебряной табличкой «Кабинет Один». Пожав плеча-ми, Луми толкнула вращающееся стекло. Прежде чем она кого-либо заметила, она услышала стук лакированных ног-тей по чистому столу.

Наконец с другой стороны двери она увидела владелицу ногтей. Девушка пристально смотрела на экран ноутбука и не подняла взгляд, когда Луми подошла. Женщина не была непривлекательной, но и назвать ее красивой Луми не смог-ла бы. У нее были слишком острые ястребиные черты. Ме-дово-светлые волосы с черными корнями висели прямыми прядями до самого стола. Даже макияж был выполнен в виде резких линий по краям глаз.

Стоя перед ее столом, Луми прочистила горло.

– Здравствуйте, – начала она. Администратор испуганно подпрыгнула. Она подняла взгляд и оглядела Луми, в гла-зах читалась настороженность. Она закончила осмотр и ее

взгляд снова стал резким.

– Да? – спросила она.

Луми с любопытством посмотрела на администратора. Она надеялась, что та не работает еще и охранником, поскольку, судя по ее внимательности, шустрые преступники легко проберутся в здание.

– Да. У меня в полдень назначено собеседование с Жюльеном Дэксом.

На лице молодой женщины появилось узнавание, но не интерес.

– Присаживайтесь, пожалуйста. Я дам вам знать, когда мистер Дэкс будет готов, – сказала она.

Луми кивнула и уселась на один из модульных белых мини-диванчиков, расставленных в зоне рецепции. Администратор что-то лихорадочно печатала на ноутбуке, а потом они обе сидели в тишине. Воспользовавшись свободным временем, Луми начала отвечать на электронные сообщения Магды и Брайдена о том, как у нее дела, и на известия об обновлении турне «Puggles», но тут администратор прервала ее и сказала, что мистер Дэкс свободен. Потом она показала ей на главный кабинет.

* * *

Луми закрыла за собой дверь кабинета и столкнулась лицом к лицу с невероятно красивым человеком. Он был по

крайней мере на голову выше ее, выше, чем она помнила – но подождите, он же сидел тогда. Она замерла, не в силах контролировать свою реакцию, и могла лишь смотреть, как на лице незнакомца появляется улыбка узнавания и чего-то еще – изумления?

– Вы! – сказал он.

– Вы, – простонала она. Он заметил ее реакцию, и уголки его рта начали подниматься.

– Пожалуйста, – мягко сказал он, словно она была настроженным оленем и любой хруст ветки мог испугать ее, – присядьте.

Луми коротко кивнула и села. Она оглядела кабинет, понимая, что за ней наблюдают. Комната была окрашена в белое, без единого пятнышка. Если бы она уронила на пол эмпанаду⁹, то не побоялась бы поднять его и съесть даже по истечении правила пяти секунд.

Мебель здесь была минималистична, в стиле дзен, и состояла из одного и того же полированного металла и квадратных белых кожаных подушек на диванах и стульях. Она снова посмотрела на Жюльена. Он ни на секунду не отрывал от нее взгляд.

А потом он посмотрел на ее резюме, лежащее перед ним.
– Так, мисс Сантана, – сказал он, – что вас привело сюда?

Луми поборола импульс закатить глаза. Разве ответ не очевиден?

⁹ Испанский пирог.

– Я прохожу собеседование на должность су-шефа, мистер Дэкс, – сказала она, глядя на стол.

– Хм, – протянул он. – Но тут сказано, что вы были шеф-поваром и хозяйкой ресторана «Каралуна» в Инвуде.

Луми сердито взглянула на него.

– Ага.

Жюльен какое-то время смотрел на нее.

– Так что произошло? Сожгли слишком много говядины?

Луми почувствовала, как в горле поднимается желчь. Она откашлялась.

– Эм, мы закрылись в декабре, и мне нужно как можно быстрее начать работать в другом месте, – ответила она.

Жюльен поглаживал квадратный подбородок большим и указательными пальцами. На его запястье в свете флуоресцентного освещения кабинета блестел все тот же браслет с рыбацким крюком.

– Жаль это слышать, – сказал он. – Что вы закрылись... не что вы хотите начать работать побыстрее.

– Я поняла.

Жюльен встретился с ней взглядом, нахмутив рыжие брови.

– Так почему «ДЭКС»? – спросил он.

Луми сердито глянула на него.

– Вы всегда начинаете с легких вопросов? – спросила она, и на ее губах появилась легкая хитрая улыбка.

Жюльен вздохнул и откинулся на стуле назад.

– Простите, не хочу вас допрашивать, – ответил он, широко улыбаясь.

– Ха-ха, – Луми не могла больше сдерживаться и закатила глаза. Впервые с ее прихода на лице Жюльена появилась широчайшая дружелюбная улыбка. Луми почувствовала, как в животе что-то сделало сальто.

– Пожалуйста, продолжайте, – сказал он ровным голосом. Луми нахмурилась. Он не подготовила ответ на этот вопрос.

– Ну, вижу, что вам здесь не помешает немного цвета! – пошутила она.

Жюльен оглядел кабинет.

– Но не слишком много, – ответил он. – Я поддерживаю железную дисциплину, мисс Сантана. Мы готовим традиционную французскую еду с небольшой изюминкой. Но не очень большой, – он ждал ее реакции. Луми улыбнулась и кивнула.

– И на кухне «ДЭКС» нет рецептов. Повару, не знающему классику наизусть, не место на моей кухне.

– Понятно, – ответила девушка. Она знала классику наизусть, даже если та казалась ей ужасно скучной.

– Так, хм... кто сейчас ваш шеф-повар? То есть вы-то, наверное, заняты управлением ресторана, – заметила она.

– О, – он выпрямился. – Все еще я.

– Ясно, – сказала Луми.

– Да, – добавил он, – никому не могу доверить свое детище... пока что, – его лицо сияло от гордости, и Луми почув-

ствовала, как внутри что-то обрывается.

Последовало мгновение неловкой тишины, пока Жюльен смотрел на Луми, а она в окно.

– Ладно! Это все, – сказал он.

Девушка уставилась на него.

– Это все?

Он кивнул.

– Да, я услышал достаточно. Спасибо, – сказал он.

Луми поджала губы, пытаясь сдержать эмоции.

– Сп-спасибо вам, – сказала она и направилась к двери.

Спускаясь на лифте, девушка поправила шарф, чтобы выпустить жар, собирающийся под ее воротником. Это все? Какая пустая трата времени. В своих мечтах и тщательно продуманных планах «Каралуны» ей никогда не хотелось бить по полу кулаками после провала. Если бы она знала, что Жюльен Дэкс тот человек со свадьбы, она бы никогда не пошла на собеседование. Внезапная встреча с учителем седьмого класса, на парту которого она приклеила пластикового паука, и то прошла бы лучше.

Так что ей теперь делать? У нее все еще есть ее лоток с *habichuela* или она могла бы послать резюме во все рестораны района. Луми раздумывала над этим, спускаясь на платформу метро и по пути домой на окраину города.

Поезд с ревом выехал на неустойчивые высокие рельсы и телефон бикнул, когда появилась связь. Лу-ми прочитала сообщение и у нее отпала челюсть: «Мисс Сантана. Пожа-

луйста, придите на первый рабочий день в четверг 1 февраля. Спасибо, “ДЭКС Энтерпрайзис”».

Луми уставилась на экран, словно сообщение было написано невидимыми чернилами и могло в любую секунду обратиться в бесцветный дым.

Жюльен

Глава восьмая

Стоя в дверном проеме кабинета, Жюльен смотрел, как Луми идет к лифту. Казалось, она уплывала все дальше и дальше от него, и тут Эсме, его секретарша, громко кашлянула.

– Как прошло? – спросила она. Он знал, что по правилам вежливости нужно смотреть на нее во время разговора, но сам застыл на месте, словно не мог оторвать взгляд от лифта.

– Хорошо, – сказал он.

– Ты все еще хочешь кофе? – спросила она.

– Эм, знаешь что, Эсме? Я выпью кофе за столом, чтобы закончить с этими документами по найму, – ответил Жюльен.

– К-конечно, – ответила Эсме и снова начала печатать.

Жюльен присел, и слова на экране компьютера слились в сплошное серое пятно. Ему понадобится что-то по сильнее кофе.

Мужчина отодвинулся на стуле и перевел компьютер в спящий режим.

– Пожалуйста, переводите все звонки на голосовую почту, – сказал он Эсме, выходя из двери, и быстро нажал на

кнопку лифта. На 50-й улице находился бар, где он мог бы быстро заказать напиток... нечто такое, что успокоило бы легкое возбуждение в его венах и помогло снова сосредоточиться.

Быстрая прогулка привела к заведению, кованые железные ворота которого защищали столики и стулья кафе. Жюльен прошел к бару и заказал «Old fashioned», кивком поблагодарив бармена. Затем уселся на барный стул. Медленно выдохнул, пока тело расслаблялось.

Как только он собирался сделать глоток, за спиной раздался мелодичный голосок.

– Жюльен! Не думала, что найду тебя здесь.

Он мысленно застонал. Он бы везде узнал этот голос. Сейчас Жюльен хотел побыть в одиночестве, однако владелица голоса ни за что не оставила бы его одного.

– Привет, Шейла, – произнес он, заставив себя развернуться.

Перед ним стояла женщина в круглых очках с волосами винного оттенка, в пальто верблюжьего цвета и с блестящим бриллиантовым кольцом. Она улыбнулась, когда они обменялись быстрым поцелуем в щеки.

– Все еще пьешь «Old fashioned», а? Как дела? – спросила она. Ее зеленые глаза внимательно его рассматривали.

– Вполне хорошо, спасибо. А ты? – спросил он.

– Лучше не бывало, – ответила она, откидывая пряди со лба рукой с ослепляющим драгоценным камнем.

– Поздравляю, – сказал он, заметив блеск бриллианта.

Она захихикала так громко, словно даже не думала, что Жюльен заметит его.

– Ох, спасибо, Жюльен! Мы встретились примерно через восемь месяцев после того, как мы, ну, ты знаешь, расстались, и поженились годом позже. Уже три года прошло.

Жюльен подавил зевок.

– Отлично. Рад за тебя, Шей. – Она склонила голову в фальшивом смущении, и Жюльен уже понял, каким будет следующий вопрос.

– А ты как? – спросила она. – Все еще гуляешь по полной?

Он отмахнулся.

– Я никогда не гулял по полной, Шейла. Я просто...

Теперь уже она отмахнулась.

– Ага, знаю. Не нужно снова начинать этот разговор. Одного раза было достаточно.

Он сделал глоток.

– Я просто... надеялась, что стану той, кто это изменит, Жюльен. Но теперь я уверена, что такой не существует, – заметила она.

Жюльен допил напиток одним глотком. Он тоже не видел смысла снова начинать этот разговор.

– Уверен, так и есть. Было приятно повидаться, Шейла, – ответил он. – Передавай привет счастливчику. – Он опустил стакан на стойку бара, быстро кивнул Шейле и поспешил обратно на Бродвей.

Луми

Глава девятая

В четверг Луми стояла перед зеркалом, убирая выбившиеся пряди в французскую косичку, в которую заплетала волосы, чтобы не падали на лицо. Ей нравилось, как выглядели ее локоны, собранные в тугую косичку, хоть она понимала, что их примнет шапка повара.

Позже в тот день Луми позвонила в дверь служебного входа «ДЭКС». Она доехала до пятого этажа на лифте для персонала, который был на удивление чистым, учитывая ящики с продуктами, рыбой и мясом, которые наверняка ежедневно поднимали на нем. Подождав у двери несколько мгновений, она только собралась постучать, когда дверь открылась и перед ней появилась круглолицая рослая женщина с кожей оливкового цвета.

Луми показалось, что на вид женщине лет пятьдесят.

– О, ну привет, мисс Сантана, и добро пожаловать в «ДЭКС»! Меня зовут Глория, я здесь повар, ответственный за выпечку, – сказала она дружелюбным голосом с сильным бруклинским акцентом.

– Рада с вами познакомиться, Глория, – ответила Луми.

– Я помогу вам освоиться. У Жюльена конференция по молекулярной гастрономии на Лонг-Айленд, и он прибудет

позже. У вас не возникнет проблем, ведь он говорил, что у вас был собственный ресторан?

Луми поморщилась и кивнула.

– М-м-м.

Глория наклонилась вперед, словно собиралась обнять ее и утешить, потом передумала и выпрямилась.

– Ну хорошо! К концу дня добудем для вас ключ-карту. Пойдем, пойдем, – сказала она, показывая на ряды шкафчиков рядом со служебным входом. Подстриженные платиновые кудри Глории подпрыгивали в такт ее походке.

– Вот ваш шкафчик, – сказала она, показывая на открытую дверь в ряду. Луми сняла фиолетовый бушлат и повесила туда. Потом Глория махнула ей следовать за ней на кухню. Так она и поступила.

Кухня совсем не была похожа на уютную кухню в «Каралуна». Как и офис Жюльена, она была выкрашена в белый, и все приборы были либо белыми, либо из полированного металла. Посреди кухни находился огромный остров с дюзинами шкафчиков и отсеков под ним, и с двух сторон его окружали два холодильника «Subzero». Взгляд Луми пробежался по всему помещению до противоположного конца, где она увидела очертания тяжелой дубовой двери, похожей на вход в винную кладовую. Девушка мысленно сделала заметку проверить позже, так ли это.

Глория остановилась перед металлическим стулом рядом с кухонным островком, где ждали свежий белый халат и шап-

ка.

– Это для вас, милая, и это ваше рабочее место, – сказала она, показывая на уголок острова, где лежали деревянная разделочная доска и подставка для ножей.

– Спасибо, – сказала Луми. Глория сжала руки, словно молилась, и кивнула.

– Наша цель здесь, мисс Сантана, – принести удовольствие, вы это поймете, – ответила она с широко распахнутыми глазами, сжав губы с комическим выражением лица.

Луми засмеялась, гадая, что та хотела сказать таким выражением лица, но не осмелилась переспросить.

– Пожалуйста, зовите меня Илюминада. Или Лу-ми, – ответила она. Глория кивнула, достав из кладовки закрытые мешки с мукой для вытяжного теста и бенье¹⁰.

– Ну, Луми, надеюсь, что вы почувствуете себя у нас здесь, в «ДЭКС», как дома. Мы как семья... с ворчливым отцом! – засмеялась она. – Но не позволяйте Жюльену испугать вас. Он лишь лает, но не кусается... большую часть времени, – быстро добавила она, несомненно, понимая, что Луми уже читала газеты. – В любом случае, за всем этим фасадом сердце из золотого масла, – заметила она и, закончив свою речь, улыбнулась.

Сердце из золотого масла? Звучало как врата на пути к проблемам со здоровьем. Глория начинала отмерять ингредиенты, и Луми почувствовала, что женщина сосредоточи-

¹⁰ Французские пончики.

лась на работе. Она видела, что Глория была дружелюбной, но не разговорчивой. Ну... как и она сама.

Гадая, с чего начать, Луми взглянула на доску с блюдами дня. Утка в вытяжном тесте, рататуй, салат с огурцами и укропом и малиновые бенье со свежим кремом. Луми оглядела кухонный островок, нашла глубокую фаянсовую тарелку и принесла ее на рабочее место. Девушка пошла к холодильнику с надписью «овоци», выставленной черными магнитными буквами, и достала баклажан, цукини и другие необходимые ингредиенты. Также она там нашла круглое хрустящее зеленое яблоко. Девушка взяла его и покатила в руке. Это поможет немного оттенить вкус.

Так Луми готовила в «Каралуна». Она начинала с базового рецепта и добавляла несколько ингредиентов для эклектики. «ДЭКС» не использовал рецепты, так что как может она ошибаться, не следуя ему? На мгновение Луми задалась вопросом, хорошая ли это идея. Ведь «ДЭКС» намного консервативнее. Но потом она пожала плечами. Посетители приходили в «ДЭКС» насладиться уникальными блюдами. Если бы они хотели простую французскую кухню без шика, они бы отправились в «Пастис». Немного разнообразия делает ужин более запоминающимся, в этом она была уверена.

Луми выложила овощи, травы и яблоко на деревянную разделочную доску. Сначала она тонкими кружочками порезала баклажан. Потом цукини, лук, перец и, наконец, яблоко. Все это она уложила в форму, заполнив ее до краев.

Духовка уже была разогретой и ждала ее. Курица в тесте, приготовленная Глорией, находилась внутри, поджаривалась до золотистой корочки. Луми поставила блюдо в духовку и установила маленький таймер, найденный в одном из ящиков под ее рабочим местом.

Один за другим она очистила и порезала огурцы для салата. Посмотрела на часы: 4:30. Рататуй будет готов к 5. Луми развернулась обратно к холодильнику с овощами, чтобы достать укроп. Пока она вытаскивала зелень, дверь распахнулась.

На кухню зашел мужчина с прямыми светлыми волосами, зачесанными назад в высокую мужскую прическу, с бронзовой кожей и самоуверенным выражением лица. Он был одет в черный свитер с круглым вырезом и брюки в тонкую полоску. Ногти покрашены в латунно-серый.

– Ричард! – воскликнула Глория. Мужчина в два шага пересек кухню, и они обменялись поцелуями в щеки.

– Привет, красавица, – сказал он. Глория пихнула его под ребра и кивнула в сторону Луми.

– О! – воскликнул он. – И кто этот ангел?

Луми махнула ему со своего места.

– Не стесняйся, *reina*¹¹! – сказал он. Ричард подошел к девушке и взял ее за руку, словно хотел прокрутить в танце. Луми сделала поворот, слегка хихикнув и чувствуя, что краснеет.

¹¹ *Reina* – (исп.) королева.

– Добро пожаловать в «ДЭКС»! – сказал он, низко кланяясь. – Я Ричард Оливарес, сомелье, к вашим услугам.

Луми сделала реверанс.

– Илюминада Сантана, новый су-шеф.

Он улыбнулся.

– О! Видишь, Глория, она знает, как играть в эту игру!

Глория добродушно закатила глаза.

– Рубен! – позвал он рослого мужчину, готовящего гриль.

Мужчина подошел к ним и протянул руку.

– Приятно познакомиться, мэ. Рубен Карр к вашим услугам.

Луми улыбнулась в ответ.

– Илюминада Сантана.

– Илюминада Сантана... вы из Доминиканы? – спросил

Ричард.

– Да.

– Ура! Мы захватываем эту кухню, – радостно воскликнул Ричард. – Ладно, давайте готовьтесь. Мы станем отличными друзьями, ангелок, говорю тебе. Я возьму тебя с собой на занятия по «Soulcycle». И только *entre tu y yo*¹², если тебе понадобится выпить на работе...

– Ричард! Ты сошел с ума? – спросила Глория.

– Что, милая? Ты же знаешь, какой здесь стресс. Ну, вернусь через несколько минут! Нужно сделать выбор на сегодняшний вечер до того, как придет рыжий огр. – И он исчез

¹² *Entre tu y yo* – (исп.) между нами

в винной кладовой, а Рубен вернулся к грилю.

Луми посмеялась себе под нос над комментарием Ричарда и, держа укроп в руке, пошла обратно к своему месту. В 4:45 прибыли Фэллон, Хизер и Тимоти, три официанта, работающие в вечер четверга. Они повесили свои куртки и приготовились к работе в зале. Они поздоровались с Луми коротко, но дружелюбно.

В 4:50 таймер духовки резко прозвенел. Луми надела фиолетовые силиконовые перчатки, которые были в ее сумочке, и вытащила рататуй из духовки. Она улыбнулась себе под нос, выставив блюдо на горячей тарелке и решила оставить порции для Ричарда и Глории, чтобы они первыми попробовали ее авангардную версию старого любимого блюда.

Ровно в пять часов она слышала, как Тимоти сообщил, что главные двери открыты и один столик уже был занят. Луми выглянула из круглого кухонного окна. Зал был еще больше кухни и уходил далеко вглубь. Стены были скромного кремового цвета, а круглые столы – из вишневого дерева с идеально-белой скатертью и крошечной лампочкой по центру.

За одним из столов седовласая пара ближе к шестидесяти сняла пальто и отодвинула стулья. На мужчине был строгий костюм морского цвета с крошечным белым платком, торчащим из нагрудного кармана. На женщине – черное шерстяное платье с воротником-хомутом. Луми подумала о своих разношерстных посетителях с разноцветными волосами и прекрасными ожерельями из дерева, а потом со вздохом

подавила эту мысль.

– Бесплезно, – прошептала она самой себе. – Теперь ты здесь. Сосредоточься.

Луми поспешила к своему месту, прежде чем пара заметила бы, как она подглядывает за ними, и увидела, что Глория вытащила утку из духовки и оставила охлаждаться. Пришло время подготовить тарелки.

Среди ножей она поискала поварской нож. Тут было более двадцати ножей, но она знала, что, как и в «Каралуне», в результате будет пользоваться всего двумя, кривым ножом и поварским.

Захватив два апельсина из фруктовой миски, она положила их рядом с разделочной доской и порезала на колечки, которые потом добавит к утке в тесте. Она резала апельсин, когда Хизер вернулась на кухню, держа в руке прямоугольную доску из шлифованного металла.

– Послушайте! – сказала она. – У нас для начала один салат из свеклы и козьего сыра, один заказ утки в тесте и один рататуй.

– Я приготовлю салат, чтобы ты могла разложить закуски, Луми, – сказала Глория, и Луми кивнула, соглашаясь.

Воспользовавшись лопаточкой, Луми выложила часть рататуя, убрав лишний соус, и положила его на одну из блестящих тарелок цвета кости. Она покрыла порцию козьим сыром и поставила тарелку рядом с дверью на столике, откуда ее заберут, когда салат будет закончен. Девушка убрала

остатки укропа со своего стола и отнесла тарелки в раковину.

Хотя у них были посудомоечные машины, ей нравилось самой мыть свои тарелки. Теплая вода струилась по рукам и помогала расслабиться. Помогала сосредоточиться на следующей задаче. Пока Луми мыла посуду, она думала о том, что станет делать после смены. «Инвуд Хилл Ликорс» уже будет закрыт к тому времени, как она доберется домой. К несчастью. Но если она не ошибалась, у нее в холодильнике с прошлых выходных все еще осталась бутылка шираз. Вышел новый фильм о героях Marvel, который она хотела посмотреть.

Луми так погрузилась в свои планы, что не заметила, как Хизер остановилась прямо рядом с ней.

– Эм, мисс Луми, – сказала Хизер, и Луми подпрыгнула на месте.

– Боже, простите. Я даже не заметила вас, – выдохнула Луми.

Хизер подавила ухмылку и убрала тяжелые локоны с лица.

– Ну, клиент за столом номер один пожаловался, – сказала она.

Луми замерла на месте.

– Пожаловался? – спросила она, не веря своим ушам.

Хизер кивнула и на ее лице читалось легкое веселое удивление.

– Эм, да... он говорит, что нашел... яблоко? В рататуе.

Луми нахмурилась.

– Ну да. Я положила туда немного яблока. Но он пожаловался?

Хизер снова кивнула.

– Он знает, что это трехзвездочный ресторан? – спросила Луми.

Хизер склонила голову набок.

– Эм... подозреваю, что да, – произнесла она, растягивая слова.

Луми взглянула на кухонное окно, сбитая с толку.

– Пойду и поговорю с ним, – сказала она.

– Эм, подожди, нет, тебе не стоит этого делать, – сказала Хизер.

И тогда дверь открылась и вошла Фэллон, держа в руках непонравившееся блюдо. Рататуй не тронули, только выложили три тонких ломтика зеленого яблока. Их выложили с левой стороны блюда. Луми снова нахмурилась.

– Луми, – сказала Фэллон чистым твердым голосом, – посетителю нужен новый рататуй, без яблока, – она протянула тарелку повару.

Луми положила ее на стойку и приготовила новую порцию, используя маленькую пару щипцов, чтобы вытащить яблочные ломтики, прежде чем привела в порядок остальные овощи.

– Ладно, – вздохнула она, передавая Хизер новую тарелку. – Извинитесь перед ним за меня, – добавила она, – несколько малиновых бенье за счет заведения, – Хизер взяла

тарелку и молча отправилась в зал. Фэллон рванула за ней, чтобы встретить новоприбывших клиентов.

Луми взглянула на свое создание. Она знала, что делать, чтобы не дать этой неприятной сцене повториться. Используя крошечные щипцы, она искала в многослойном блюде яблоки и вытаскивала все, что нашла. Она выложила их на бумажное полотенце и, проверив блюдо три раза, схватила полотенце и выкинула яблоки в мусорное ведро.

Она повернулась к раковине и продолжила мыть посуду. Впервые с прибытия сюда до нее дошло, что Жюльен так и не появился.

– Ну и ладно, – пробормотала она себе под нос. Будет лучше, если он не узнает о проблеме с яблоками. Его слова, сказанные на собеседовании, оказались правдивым: «ДЭКС» – не место для импровизаций.

* * *

Рататуй «ДЭКС»

2 столовые ложки оливкового масла

2 луковицы

4 помидора

1 баклажан

2 цукини

1 желтый кабачок

1 красный болгарский перец соль и свежемолотый

черный перец по вкусу

Разогреть духовку до 375 (190 °С) градусов.

Полейте дно посуды оливковым маслом. Налейте томатное пюре и тонко нарежьте овощи. Положите ломтики так, чтобы они перекрывали друг друга, и заполните ими всю тарелку. Выпекайте 45 минут.

Для версии Луми, добавьте одно зеленое яблоко, нарезанное так же, как овощи.

Луми

Глава десятая

Утреннее солнце светило ярко, посылая теплые лучи на подушку Луми. Она потянулась и зевнула, взглянув на фиолетовый будильник. 6:30 утра, и ей не нужно было идти на работу до 3 часов. Потом ей придется сесть на метро и поехать в «ДЭКС». Девушка поморщилась, вспоминая прошлый вечер. Понадеялась, что остальные сотрудники не станут сообщать Жюльену о событиях ее первого рабочего дня.

Луми собиралась спать допоздна. Но, судя по всему, сколько бы стаканов вина она ни выпила и как бы решительно ни была настроена, ее тело привыкло просыпаться в 6:30 или раньше. Девушка натянула серые леггинсы для йоги и флисовую толстовку, завязала шнурки на сникерсах и направилась к двери, вниз по лестнице и вверх по холму Западной 218-й улицы к Инвуд-Хилл-парк.

Мышцы бедер протестовали, пока она шла в гору. Казалось, они все еще спали и им не очень понравилось такое пробуждение. Но остальное тело Луми нежилось в лучах рассвета на свежем ветерке. Она забралась на холм и пошла в парк, выбирая свою любимую дорожку для бега, ведущую к реке Гудзон и возвращающейся через цветочные поля.

Парк Инвуд-Хилл был единственным местом в Нью-Йорк-

ке, где как она знала, даже зимой растут дикие эхинацеи. Луми пробежала по дорожке в одном темпе и дойдя до конца, остановилась, чтобы собрать эхинацеи, которые потом поставит в вазу на кухне, а может, и использует для чая. Девушка немного знала о травах, кроме тех, какие можно использовать на кухне, но ей нравился запах эхинацеи и приятный вкус чая с ней. Помощь иммунной системе была бонусом.

Луми наклонилась, чтобы понюхать растения, и аромат проник во все ее рецепторы, принося с собой воспоминание о том, как она впервые почувствовала запах эхинацеи.

* * *

– Ты сюда хотела отвести меня? – не веря своим глазам, спросила Инес, мама Луми.

Тетя Луми, Анахильда, сестра Инес, пробежала по ней взглядом и фыркнула.

– Словно раньше ты никогда здесь не бывала, – заметила она. Сестры и Луми стояли рядом с зеленым коттеджем со стеклянной витриной, полной гербер, розовых пионов и желтых бутонов цвета сливочного масла.

– Может, и так, но как флорист поможет мне с воспитанием дочери? – спросила она.

Игнорируя вопрос сестры, Анахильда позвала седовласого мужчину, распиливающего кусочек дерева на тротуаре.

– Hola¹³, don Emilio!

Он помахал женщинам в ответ, одарив их ослепительной улыбкой.

– Это муж Мама Элии, – сказала Анахильда Лу-ми и затем повернулась к Инес.

– Все знают, что Мама Элия популярна в Маленькой Гаване благодаря дару предвидения и своим цветам. Просто следуйте за мной, – сказала она.

Инес закатила глаза и позвонила в дверной звонок. Пока они ждали, Луми потянулась отодрать листок краски, опадающий с двери, но Инес остановила ее строгим взглядом.

Дверь зажуужала, и женщины вместе с Луми ступили в пещероподобное помещение, наполненное цветами различных видов. Свет устремлялся внутрь через промежутки между розами и гортензиями и отражался от стеклянных и хрустальных ваз, отчего некоторые цветы казались похожими на диско-шары.

Мама Элия была родом из Кубы, они с Инес походили друг на друга, даже не будучи родственниками. Как и Инес, она была коренастой, с чертами лица, словно бы вылепленными из твердой глины. Из-под красного платка с узором из огурцов, завязанного узлом справа, виднелись жесткие окрашенные медные кудри.

– Las chicas¹⁴ Rosario! – приветствовала их Мама Элия чи-

¹³ Hola – (исп.) здравствуйте

¹⁴ Las chicas – (исп.) девчонки.

стым уверенным голосом и достала из-под стола леденец для Луми. Она переводила взгляд с одной сестры на другую.

– А где же сегодня мой друг Теодосио? Вернулся из поездки в Санта-Доминго? – спросила она, внимательно глядя на Инес.

Анахильда резко покачала головой.

– Прошла пять лет, *дона*, с тех пор, как он... с 1987-го. Давайте обсудим это в следующий раз, – добавила она, и Луми почувствовала, что все три женщины смотрят в ее направлении.

Мама Элия кивнула.

– Чем я вам сегодня могу помочь? – спросила она.

Инес опустила голову и заговорила едва слышным шепотом.

– Дело в моей дочери, Мама Элия. Она не хочет есть то, что готовлю я. И говорит о еде странные вещи.

Старшая женщина с сочувствием посмотрела на Луми.

– Что значит странные? – спросила она.

– Ну, например, этим утром она отказалась есть овсянку, сказав, что на вкус та злая. С овсянкой было все в порядке! – сказала Инес.

Мама Элия мгновение размышляла, потом подняла маленькую цилиндрическую стеклянную вазу с пучком пушистых цветов с фиолетовыми кончиками. Она попросила Луми положить руки на вазу.

Луми так и сделала и положила ручки на стекло. Как толь-

ко это произошло, ее нос защекотал запах цветов. Она наклонилась поближе, позволяя волне запаха накрыть ее. Свежей, сладкой, напоминающей бумагу. Чистой. Пока она держала вазу, Мама Элия рассматривала воду, глядя прямо в стекло.

Наконец она заговорила, не сводя глаз с Инес.

– У девочки дар. Вкусив еды, она может определить эмоции человека, приготовившего ее.

Инес потрясенно уставилась на нее, а Анахильда с энтузиазмом кивнула.

– Как это возможно? – спросила Инес. – Никто в нашей семье раньше не был на это способен.

Мама Элия пожала плечами.

– Не знаю, просто уверена, что она обладает этим даром. – Ее взгляд был строгим. – Тебе нужно найти способ управлять своими мыслями, не думать о нем, пока готовишь ее еду. От твоего гнева ей плохо, и вот почему бедняжка почти не ест.

При этих словах Инес вздрогнула. Луми отпустила вазу и сжала ладошки, ощущая, как внутри все оборвалось. Почему, чтобы поверить в это, ее маме нужно услышать то, что Луми говорила ей уже шесть лет, от незнакомки?

– Заботься о ней, – сказала Мама Элия, наклоняясь, чтобы погладить Луми по волосам, – и на твоём месте, я бы сохранила это в секрете. Не хочу, чтобы это использовали ей во вред. И девочке всегда нужно следить за тем, что ест. Ес-

ли она кому-то не доверяет, то ни за что не должна есть пищу, приготовленную тем человеком, вне зависимости от того, как сильно она сомневается в его намерениях.

Крепкие пальцы Мамы Элии сомкнулись вокруг вазы, и она протянула ее Луми.

– Вот, *m'ija*¹⁵. Это тебе. Эти травы называются эхинацея. Крошечный *recuerdo*¹⁶ сегодняшнего дня, – сказала она с доброй улыбкой.

– Спасибо, – сказала Луми, забирая вазу из ее рук и прижимая к груди.

* * *

Луми сделала глубокий вдох. Она позволила воспоминаниям поблекнуть и собралась идти домой, держа в руке букет цветов эхинацеи, перевязанных травинкой. Перепрыгивая через две ступеньки за раз, девушка добралась до квартиры. Поставила цветы в маленькую хрустальную вазу и наполнила ее водой из-под крана. Бросила взгляд на кладовую и вытащила оттуда банку с бобами. Ножом она разрежала пакет сухих черных бобов и высыпала их в круглую синюю миску, налив сверху холодную воду.

Луми приняла душ, промыв волосы водой и любимым шампунем с гарденией и лаймом. Она вытерла голову пуши-

¹⁵ *M'ija* – (исп.) сокращенное от *mi hija* – моя дочь.

¹⁶ *Recuerdo* – (исп.) воспоминание.

стым полотенцем и надела костюм, который меньше всего будет мешать под ее формой повара: серые штаны из саржи и хлопчатобумажный свитер морского цвета с пуговицами на манжетах.

Вернувшись на кухню, Луми вылила воду из бобов, налила новую и опустила смесь в кастрюлю-скороварку. Девушка поставила крышку на место и вытащила любимую разделочную доску. Ее она купила в магазине музея искусств Метрополитен: между стеклянных панелей был зажат принт картины Матисса «Танец».

Луми вытащила из миски с травами круглый красный лук, шесть зубчиков чеснока, один немного сморщившийся лук-шалот, который нужно было использовать как можно быстрее. Она также достала связку свежего зеленого кориандра, две упругие палочки сельдерея и кусок желудевой тыквы. Девушка порезала все это на крошечные квадратики и, напевая себе под нос, нагрела шафрановое масло в надежной сковородке «Kitchen Aid».

На мгновение Луми задумалась, что еще она хотела бы приготовить с этими вкуснейшими бобами. Заглянув в холодильник, она вспомнила, что еще есть красный перец. В голове зажглась лампочка. У нее также был свежий кокос, который она из прихоти купила недавно в «Фэйрдэй». Не сдерживаясь, она ударила кокосом о пол кухни, улыбнувшись, когда тот раскололся пополам. Иногда собственная сила удивляла ее. Этому она научилась у Инес. Хотя та скорее бы сре-

зала верхнюю треть кокоса мачете, хранящимся под кроватью.

Три часа спустя Луми сидела за столиком на кухне. Сытая и довольная, что теперь у нее хватит кокосовой рыбы, белого риса и бобов на следующие несколько дней. Может, она даже пригласит завтра на вечер Рафелину и Дженни, поскольку все равно не будет работать в «ДЭКС». Луми быстро вымыла в раковине керамическую тарелку и поспешила к шкафу, чтобы подготовиться ко второму вечеру в новом ресторане.

* * *

Прибыв в «ДЭКС», Луми заметила записку на шкафчике. «Мисс Сантана, зайдите ко мне в кабинет». Слово «пожалуйста» нацарапали в нижнем правом углу. Луми нахмурилась – сначала его явно забыли. Вот так и надейся, что Жюльен не узнает. Она достала шапку повара, аккуратно положила обратно. Нет смысла идти на встречу с ним в полном обмундировании.

Луми зашла в офис и сразу же столкнулась с администратором, той же женщиной, которую видела в день собеседования. Девушка остановилась перед столом администратора и встретилась с острым, как лезвие бритвы, взглядом, дополненным тонкой подводкой.

– Привет, – сказала Луми.

Администратор продолжила молчать.

– Меня зовут Луми. В тот раз я не узнала ваше имя, – девушка протянула руку.

– Эсме. Заходите.

Луми опустила руку и прошла мимо стола администратора.

Жюльен сидел на своем месте за столом и перед ним стояла фарфоровая тарелка для десертов с большим куском яблочного тарт-татена. Его волосы были убраны назад и лицо казалось свежим, словно он умывался прямо перед ее приходом, а не стоял над горячей плитой. Луми посмотрела прямо на него, пытаясь не глядеть в тарелку. Она знала, что он этого и хотел. Жюльен прочистил горло, и раздражение Луми усилилось. Она беззвучно выдохнула.

– Мисс Сантана, – сказал он ровным тоном, – на моей кухне яблоки используются вот так. – Он внимательно посмотрел на нее со смесью раздражения и сдерживаемого любопытства. – Все понятно, да?

Луми прикусила губу. Ни один из ее ответов не поможет.

– Ясно, – пробормотала она и встала, чтобы уйти, но Жюльен сказал:

– Мисс Сантана?

Она слегка развернулась к нему, глаза вспыхнули. Он протяжно произнес последний слог, словно забыл, что хотел сказать.

– Эм, сегодня у нас *boeuf bourguignon*¹⁷. Надеюсь, там не

¹⁷ Традиционное, но не широко распространенное блюдо французской кухни.

окажется бананов. – Уголки его губ приподнялись. Луми смотрела на него долю секунды, потом развернулась на каблуках и пошла на кухню, оставив Жюльена в кабинете.

Позже, тем же вечером, она поразмыслила и поняла: она не видела, чтобы яблочный пирог тарт-татен остывал на месте для выпечки. Он что, приготовил его, чтобы показать правильное использование яблок на его кухне? Луми застонала. Какой раздражающий человек. Она вспомнила, что внезапно все умные ответы вылетели из ее головы, когда она стояла перед Жюльеном, и ее лицо вспыхнуло. Такой самоуверенный и самодовольный. Она не станет пробовать блюда, приготовленные им. Какими бы великими они ни были. Учитывая все его высокомерие, можно быть уверенным, что она как минимум отравится, попробовав его еду.

* * *

Кокосовая рыба/ Pescado con coco

1 целый золотистый окунь

2 столовые ложки растительного масла

1 чайная ложка соли (больше – на свой вкус)

1 маленькая луковица, мелко порезанная

3-4 зубчика чеснока, мелко порезанные

½ чашки порезанного кубиками кориандра томатная

Готовится из тушеных, слегка обжаренных кусочков говядины в густом винном соусе на говяжьем бульоне, приправляется чесноком, луком, морковью, грибами.

паста кокосовое молоко

Приправьте рыбу овощами и оставьте мариноваться 20–30 минут. Сделайте вертикальные надрезы на коже рыбы и наполните их приправами.

Подогрейте масло на сковороде. Готовьте рыбу две минуты с одной стороны, переверните и готовьте две минуты с другой стороны. Снова переверните и сделайте огонь умеренным. Готовьте 6–7 минут, потом переверните и повторите. Постарайтесь не дать рыбе развалиться на кусочки. Когда обе стороны хорошо прожарятся, добавьте кокосового молока и томатной пасты и жарьте на медленном огне, пока соус не загустеет. Подается на двоих.

Жюльен

Глава одиннадцатая

Направляясь по Бродвею к «Citarella», Жюльен посмеивался себе под нос. Бананы в *boeuf bourguignon*. Хорошая шутка даже для него. Удивление на ее лице стоило того, чтобы прийти пораньше и приготовить пирог.

– Ведешь себя как идиот, Дэкс, – сказал он себе вслух. Важно оставаться профессионалом. Он был решительно настроен не повторять тех же ошибок. Жюльен слишком усердно работал, чтобы создать свой бизнес, и не мог поставить его под угрозу из-за каких-то чувств, достойных школьника.

Февральский ветер бил его по лицу, приводя мысли в порядок. Он напомнил Жюльену о Монреале. Хотя он и уехал оттуда семнадцать лет назад, он никогда не перестанет думать об этом городе как о доме. Он работал без передышки в офисе, а теперь наконец глубоко выдохнул и решил, что не станет пока выносить суждения о ситуации.

Наслаждаясь свежим воздухом, он добрался до «Citarella» и решил продолжить путь. Вокруг танцевали разноцветные витрины и яркие огни, и Жюльен понял, куда шел. Не успел он и глазом моргнуть, как уже пересекал Колумбус-серкл и поворачивал на обрамленную деревьями аллею на краю Центрального парка. Здесь стояло много каменных столов.

Большинство были пустые, скорее всего, из-за холода, но к концу аллеи Жюльен заметил трех болтающих людей, двое из которых играли в шахматы. Третий человек сидел, вертя в руках фигурки слонов. На нем была красная вельветовая шляпа с черным пацифистским значком, прикрепленным сбоку, перекрывая седые кудри.

– Привет, Роджелио.

– Дэкс, давно не виделись, – кивнул Роджелио, и Жюльен сел напротив него. Роджелио поднял лежащие фигуры, поставил слонов на место и пригласил Жюльена начинать игру.

Они не разговаривали, раздавался лишь стук передвигаемых по полю шахматных фигур. Этот звук увел Жюльена в место за пределами мыслей – самое близкое подобие медитации.

И потом, так как он никогда не умел медитировать слишком долго, его мысли начали возвращаться к ресторану и в особенности к су-шефу. Черт.

В Нью-Йорке четыре миллиона женщин, и 99,9 процентов из них не работали на него. Он должен думать об этих 99 процентах. Жюльен ощутил какое-то давление в груди, но проигнорировал его. Логика должна победить, если он не хочет усложнять себе жизнь.

– Умный ход, старик, – сказал Роджелио.

Жюльен уставился на него в потрясении.

– Прости, что?

Роджелио махнул на доску. Жюльен так погрузился в свои

мысли, что сделал рокировку, сам того не заметив.

– Ох!

Этот ход был не таким уж умным. Роджелио поставил свою королеву на место рядом с королем Жульена в следующий же ход.

– Шах и мат, – сказал он чуть ли не шепотом. В уголках глаз появились морщинки.

Жюльен от души рассмеялся.

– Можешь говорить и громче. Я все равно вернусь, – он сложил банкноту в 100 долларов в крошечный квадратик и вложил в руку Роджелио.

– На кофе, – сказал он, прежде чем Роджелио успел запротестовать, и встал. Он слышал, как купюра зашуршала в руке Роджелио, когда тот развернул ее.

– Это несколько чашек чертова кофе, Дэкс! – крикнул ему в спину Роджелио.

Жюльен улыбнулся и пошел обратно на Бродвей.

Луми

Глава двенадцатая

Луми схватила колпак повара и захлопнула ящик. Развернувшись, она чуть не закричала от испуга. Ричард стоял прямо перед ней.

– Ох, Луми, – вздохнул он. – Ты все еще здесь! Я рад, – он быстро обнял ее. Луми позволила ему это сделать, но немного отстранилась.

– Ага, – ответила она, вопросительно глядя на него.

Ричард сразу же понял, что она имеет в виду.

– Я слышал о вчерашнем происшествии с яблоком. Должно быть, ты нравишься боссу. Он увольнял людей и за меньшее.

Луми поджала губы.

– Правда? – спросила она.

Странно. Глория сказала, что работала на Жюльена тринадцать лет, а Рубен – вроде восемь и Ричард – семь. Ей казалось, что сотрудники остаются у него надолго.

Рубен зашел на кухню с тарелкой маринованного мяса. Он остановился, размышляя над вопросом Луми, прижимая поднос к круглому животу.

– Черт, да за намного меньшее, – ответил он, посмеиваясь от души.

И тогда дверь распахнулась и закрылась. На кухню опустилась тишина. В дверях стоял Жюльен, оглядывая свою территорию. Он отбросил рыжие локоны со лба и осмотрел всех чистыми карими глазами. Ричард кивнул ему и сбежал в винный погреб. Рубен поставил поднос с мясом на стол и стал тыкать в каждый кусок, чтобы проверить его мягкость.

Жюльен проигнорировал Луми, направляясь на кухню.

– Ричард, – позвал он ровным голосом, обращаясь к винному погребу. – Мне понадобится бутылка бургундского. 2011-го или старше, пожалуйста.

Он прошел дальше к шкафу со специями, бросив косой взгляд на Луми, которая сосредоточилась на резке сельдерея. Жюльен взялся за стеклянную ручку и открыл тяжелую дубовую дверь. Он специально установил такие двери, чтобы специи оставались свежими и отвратительный металлический запах не смешивался с их нежными ароматами.

– Сушенный бекон, сушенный бекон... – бормотал он себе под нос, роясь в различных горшках, мешках и банках.

Жюльен замолк, найдя стеклянную банку с сушеным беконом, стоявшую без крышки в заднем углу навесной полки для специй. Мужчина прочистил горло и звук эхом разнесся по кухне, затихшей, поскольку все смотрели и ждали. Потом он вытащил банку и поставил ее на стойку с такой силой, что Лу-ми удивилась, как это банка не разбилась.

Ричард вышел из винного погреба с бутылкой бургундского 2010 года в руке. Они с Рубеном обменялись взглядами.

Жюльен посмотрел на Ричарда, на Рубена, а потом на Луми.

– Кто это сделал? – спросил он.

Он сжал челюсти, и Луми увидела, как у него на щеках заходили желваки. Казалось, они оба знают ответ.

На кухню зашла Глория с полной корзиной мангольда, круглой, сочной на вид свеклы и апельсинов.

– Привет, Глория, – спокойно поприветствовал ее Жюльен. Она улыбнулась в ответ, подозрительно глядя на него.

– Глория, – спросил он, – ты не знаешь, кто оставил мой сушеный бекон открытым в дальнем конце шкафа со специями, словно это какой-то мусор? – Он встретился с ней взглядом, и губы Глории искривились.

– Это Хизер, – призналась она, заговорщически опустив взгляд.

Жюльен медленно кивнул, облокотившись о мраморную стойку.

– Хм-м, – хмыкнул он. Когда Хизер зашла в двери кухни, Жюльен уже ждал и весь персонал смотрел на нее.

– Привет, Хизер, – сказал он.

Хизер нервно переминалась с ноги на ногу.

– Что я сделала? – спросила она.

Жюльен внимательно посмотрел на нее.

– Видишь этот сушеный бекон?

– Да.

– Это, Хизер, годами сушеный бекон, который я привез из Прованса летом 2013 года. Этот бекон вялится из мяса

свиней из Кай. Их кормят только органической травой и лавандой, – Хизер просто уставилась на него в ответ.

– Это неприемлемо, Хизер. Зачем ты оставила банку открытой?

Хизер опустила взгляд.

– Как бы то ни было, он все равно уже сухой, – пожалала она плечами.

Жюльен склонил голову набок. Весь остальной персонал на кухне внезапно сосредоточился на своей работе, за исключением Луми, напряженно наблюдавшей за сценой. Жюльен снова поднял банку бекона. Его ноздри раздувались.

– Да, он *сушеный*, но теперь он *высохший*. Мы закончили, – он кинул банку в мусорное ведро. – Какая трата, – сказал он, щелкая языком и качая головой.

Хизер пожалала плечами и пошла забирать фартук из шкафчика. Жюльен удивленно посмотрел на нее.

– Кажется, мы не поняли друг друга. Говоря, что мы закончили, я имею в виду, что ты здесь больше не работаешь. Рубен, пожалуйста, проводи Хизер к выходу.

Хизер уставилась на него, не двигаясь с места.

– Эсме перешлет тебе оставшиеся чеки. Я скоро вернусь, все... придется обойтись каким-то заурядным беконом из свиней, откормленных на муке, купленным в «Citarella», – он печально вздохнул и пошел за своим пальто. Как только он ушел, Хизер вышла за дверь. Ричард и Рубен кивнули Луми.

– Видишь, – сказали они, качая головами в унисон.

Луми глубоко вздохнула и вернулась на свое место. Она вспомнила, как Жюльен бранил Хизер. Его стальной взгляд, спокойный голос, контрастирующий с сердитыми словами. Ей хотелось пожалеть Хизер, но не получалось. Официантка не раз закатывала глаза с тех пор, как Луми пришла в «ДЭКС». И все же неприятно осознавать, что девушка потеряла работу.

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.