

Лосиное масляное печенье

Когда Геф вернулся, у него в руках было два комплекта одежды. Гитна, чей прагматизм и дотошность позволили ей тридцать лет удерживаться в самом центре власти, проявила свою обычную предусмотрительность: она велела передать мужской и женский наряды.

Хельзе аккуратно прорезала ножом отверстие в охотничьей сети и протянула вещи невидимому гостю. Она заметила, что поначалу существо потянулось к платью, но в итоге всё же выбрало мужской костюм. В травянисто-зелёных глазах управляющей застыло недоумение — сейчас она не могла ничего разобрать. Она лишь почувствовала, как ледяные кончики пальцев существа на миг скользнули по её ладони, отчего по телу пробежала невольная дрожь.

Как бы то ни было, даже если переодевается незримый человек, приличия требовали уединения. Фарфаноэрс, убедившись, что одежда принята, отошёл подальше вместе с остальными. Он заметил, что Хельзе по какой-то причине осталась на месте. Порыв ветра приямл траву, и девушка, полусидя на коленях в своей синей льняной юбке, казалась хрупким лазурным цветком, что вырос здесь самой природой. Повелитель обеспокоенно бросил на неё ещё один взгляд. Крошечный паук соскользнул с края его плаща и, скрываясь в густой зелени, переполз через размокшую от воды грязь прямо на подол её юбки.

Когда незнакомец поднялся, Хельзе инстинктивно протянула руку, чтобы помочь ему обрести равновесие. Её ладонь встретилась с широкой, мозолистой ладонью. Существо было необычайно высоким — Хельзе пришлось встать на цыпочки, чтобы дотянуться до его груди, а ведь она прежде никогда не встречала людей такого роста.

— Хм? — Фарфаноэрс склонил голову набок. — Так ты женщина.

Незваная гостья, облачённая в мужской костюм, который был ей почти впору, качнула рукавом. Со стороны это выглядело так, будто одежда просто парит в воздухе сама по себе. Она безмолвно поклонилась. Фарфаноэрс задрал голову, и в наступившей тишине вспыхнуло чёрное пламя, явив призрачный пергамент. Сомнений не осталось: несмотря на внушительный рост, перед ними была настоящая женщина.

Теперь он мог по своему желанию узнавать всё о душах, пришедших в его владения. Повелитель бегло просмотрел строки, его красные зрачки хищно блеснули:

— Клафна Альватранг.

Дело принимало любопытный оборот. Задав положенные вопросы и получив на них ответы, Фарфаноэрс спрятал этот весьма интригующий контракт.

— Сахар, жир и муку нужно смешивать идеально ровно, — наставлял Гусь-монстр. — Малейшая ошибка — и вкус будет безнадежно испорчен!

Эйдан лишь послушно поддакивал, а сам ворчал себе под нос: как тут добьешься идеальной пропорции? Всё приходится делать на глаз, по наитию. Очень легко угодить в замкнутый круг: слишком много жира — добавь сахара, слишком сладко — досыпь муки. К счастью, на четвертый или пятый раз руки наконец перестали дрожать, и гора ценных ингредиентов перестала исчезать в этой бездонной кулинарной пропасти.

— В этом жире чувствуется какой-то посторонний душок, — шепнул Эйдан Эйтель. — Что это за масло?

— Посторонний? Мне пахнет мускусом, — отозвалась Эйтель, присматриваясь к сероватому тесту, получившемуся после добавления муки и сахара. — Где ты здесь нашёл вонь?

— Прямо посреди аромата... Очень тонко, принюхайся.

— Запах дичи — это нормально, — раздался голос Гуся-монстра за спинами помощников. — Когда они топили жир, то ничего не добавили... Ни вина, ни уксуса!

Строго говоря, у Гуся-монстра не было причин для жалоб. Во-первых, эти два чана с жиром белого лося он сам выклячил при инвентаризации, не жалея сил на уговоры: «Вы ведь знаете, какие огромные эти белые лоси! В это время года их следы повсюду. Дайте мне хоть один чан... Нет-нет, два! Два будет в самый раз, это ничему не помешает, ведь дом ещё даже не начали строить, мой великий господин, умоляю вас!». Во-вторых, этот жир изначально вовсе не предназначался для кулинарии.

Когда Гусь-монстр просил у Фарфаноэrsa помощников, он аргументировал это так: «Эйдан обладает талантом различать тончайшие оттенки вкуса. Хороший повар должен уметь чувствовать еду, иначе как он поймёт, в чём прелесть его блюда? А у Эйтель богатое воображение. Она смелая, не боится сочетать несочетаемое. Здесь трусам, привыкшим к старым рецептам, не видать изысканных яств».

Сейчас Гусь-монстр притащил охапку странных трав. Сегодня они планировали приготовить лосиное масляное печенье — своего рода десерт. До этого на кухне редко делали подобные сладости, но, учитывая, что Гвидо и четверо архитекторов засиживались за чертежами до глубокой ночи, когда кухня уже не работала, Фарфаноэрс велел заготовить партию закусок для этих полуночников.

— Добавим специи в тесто? — спросила Эйтель.

— Нет-нет, это не для начинки. Угадай, для чего, — ответил Гусь-монстр.

— Будем варить их вместе? — предположил Эйдан. — Или сделаем пасту?

— Я поняла! — внезапно воскликнула Эйтель. — Мы будем их окуривать!

«Окуривать?» Эйдан в изумлении наблюдал, как девушка и Гусь-монстр обменялись жестами одобрения. Честно говоря, он до сих пор не понимал, откуда в голове его подруги берутся эти странные идеи, которые так идеально совпадали с мыслями Ансеринуса.

Логика девушки была проста: раз Эйдан сказал, что жир пахнет дичью, а она сама ничего не почувствовала, значит, Ансеринус, стремящийся к совершенству в каждом блюде, обязательно захочет нейтрализовать этот запах. И раз травы не идут в тесто, значит, выбран более деликатный способ ароматизации.

Сушёные васильки, растёртый в порошок хвощ, бузина, цветы-соляные-юбки и змеевидная полынь — всё это отправилось в глиняный горшок. Поднесли огонь — лепестки огненной орхидеи вспыхнули, и густой пряный дым мгновенно заполнил кухню. Все, включая шеф-повара, принялись дружно чихать, и Эйдан поспешил распахнуть двери. Через полчаса тесто поместили в окуренный горшок, чтобы через полдня достать его, раскатать, нарезать и отправить в печь.

На кухне работа никогда не кончалась. Едва разобравшись с печеньем, все принялись за подготовку к ужину. Горшки, миски и ковши мелькали в руках женщин: то ложка варенья, то чашка горячего бульона — всё это превращалось в сытную трапезу. Гусь-монстр мастерски готовил паштет из потрохов: печень дикого фазана, сердце оленя, мозг кролика... Всё это растиралось в нежную массу, смешивалось с лимонным соком и ухмыляющимся шафраном, а затем томилось на медленном огне. Такой паштет, даже если его намазать на обычный лист, пробудил бы аппетит у любого.

В соседних котлах кипела свежая рыба, пойманная на днях: окунь, сельдь, лосось и крылатые карпы. Чтобы убрать запах тины, в бульон щедро плеснули вина.

— Крупную рыбу варим, мелкую — жарим! — командовал Гусь-монстр, с хрустом разжёвывая жареную рыбёшку.

В мелкой рыбе почти не было костей. К тому же нельзя было оставлять её в котле слишком долго — как и земляные наросты, она могла просто раствориться в кипятке.