

Гесперийская лапша

Серо-зелёные хребты начали понемногу терять свои краски. Пожухлая трава и мох тщетно пытались вернуть земле ржаво-рыжие оттенки осени, но зима была неумолима. Из уст людей при каждом выдохе вырывались белесые облачка пара — верный признак того, что холода подобрались вплотную. Прежде всего ледяными становились пальцы женщин, и лишь затем в очагах ярче вспыхивало пламя, отвоёвывая тепло у наступающей стужи.

Весь замок был охвачен суетой: люди спешно пополняли запасы продовольствия, древесины и воды. Так и не найдя подходящих тканей для зимней одежды, они были вынуждены сшивать куски звериных шкур. О красоте никто не помышлял — в чести была лишь практичность. Даже Гусь-монстр перестал измышлять диковинные рецепты, сосредоточившись на простых и сытных блюдах. Люди, что прежде были разсланы по округе невидимой сетью, один за другим возвращались под защиту стен. В самом центре этой сети, неизменно удерживая её нити, стоял Фарфаноэрс. Лицо его было сосредоточенным и строгим. Он всё чаще вникал в мелкие хозяйственные нужды, оставаясь для жителей замка незыблемой опорой — тем, кто всегда готов принять верное решение.

— Сейчас у нас полностью укомплектованы три склада и ледник. Мука, картофель, дичь, птица и рыба — всё учтено, — докладывал распорядитель. — Овощей и фруктов не так много, но часть урожая еще остается в ботаническом саду...

— Распорядитесь, чтобы к вечеру в саду установили дополнительные навесы, — отозвался Фарфаноэрс. — Нельзя допустить, чтобы снег погубил драгоценные специи Ансеринуса.

— Будет исполнено.

— Хватает ли дров? Мы сможем валить лес и зимой, но лучше иметь запас на случай буранов.

— Пока достаточно, господин.

— Хорошо, — Фарфаноэрс на мгновение задумался. — Пусть также соберут побольше чёрного железного терновника. Он отлично подходит для растопки, но предупредите рабочих, чтобы были осторожны — колючки у него очень острые.

Виладуан удалился выполнять поручение, а навстречу Фарфаноэрсу уже мчался трёхглавый пёс Гифур-Гри-Фреки. Пёс давно миновал стадию щенячьего обжорства. И хотя каждой голове по-прежнему требовалась своя порция еды, умное животное научилось находить компромисс между братьями, делящими одно тело. В целом, Гифур был самым сильным и сдержанным, Гри — воплощением собачьего идеала, преданным и смыслёным, а Фреки... Фреки был простодушным и немного глупым.

Втайне Фарфаноэрс называл этого зверя «три-в-одном»: помесью немецкой овчарки, бордер-колли и самоеда. Это сравнение казалось ему наиболее точным.

Как и подобает заботливому хозяину, он по очереди погладил каждую из трёх голов.

— Надо же, неужели вы из тех людей, что находят упоение в накопительстве? — раздался голос Гвидо.

Алхимик пробирался между рядами сосудов и реторт. Резкий, едкий запах каких-то реактивов заполнил всю лабораторию. Не поднимая глаз, Гвидо набрал в пипетку реагент и капнул его в тигель. Сделай он шаг вперед — и это был бы научный эксперимент, шаг назад — и он стал бы точь-в-точь похож на колдуна, варящего зелье в котле.

— ...Что ты хочешь этим сказать? — спросил Фарфаноэрс. Ему вечно казалось, что старик втихомолку насмехается над ним.

— Молодому человеку пристало иметь великие амбиции, — Гвидо поправил свои пенсне.

«Спасибо, пока что амбициям взяться неоткуда», — Фарфаноэрс потёр веко, где предательски задергался нерв.

— Если бы у меня была армия из десяти тысяч слуг, я бы, возможно, призадумался об этом.

— В таком случае вам стоит подумать о создании законов, административного аппарата и регулярного войска. При ваших нынешних масштабах... это место, в лучшем случае, — просто поместье.

«Поместье так поместье, мне это не мешает», — хотел было ответить Фарфаноэрс, но слова застряли в горле. Он лишь опустил глаза, словно негласно соглашаясь с чем-то неизбежным.

Гвидо ничуть не удивился. Если бы этот лорд довольствовался лишь мирной жизнью нескольких сотен человек, он, возможно, и стал бы добрым хозяином для большинства, но для самого алхимика стал бы нестерпимо скучен.

— К слову, я всё ещё не до конца понимаю одну вещь, — Гвидо мгновенно сменил тему, перейдя к тому, что его действительно занимало. — Различные учения по-разному определяют связь между духом и плотью. Одни говорят, что они едины, другие — что плоть лишь сосуд для духа. Но, признаться честно, пока я был жив, я ни разу не видел, чтобы одна лишь сила духа порождала сверхъестественные чудеса. Я опираюсь на собственный опыт, не отрицая опыта тех, кому довелось узреть божественные знамения.

Фарфаноэрс слушал молча.

— Неужели всё дело в ограничениях брэнного тела? — продолжал алхимик. — Многие секты презирают плоть, считая её источником всех бед... Люди боятся смерти, но если допустить, что чудо подвластно лишь душе, освобожденной от оков...

Вдруг Гвидо прервался на полуслове:

— Ох, прошу прощения за мою бестактность.

Фарфаноэрс ничего не ответил, лишь слегка прикрыл глаза.

— Преисподняя полна опасностей, — произнёс он наконец, словно подводя итог. — Мои знания и возможности — лишь плод сотрудничества с вами. Демоны правят адом, но что же Небеса? Если праведник попадает в безопасный рай... может ли он изучать истину там, не зная преград?..

«Это зависит от обстоятельств», — внезапно возник в голове чужой голос. Он звучал как обрывок записи, застрявший в глубинах сознания — нечеткий, прерывистый, но пугающе отчетливый. То был не его голос. Тон был приторно-сладким, и в этой сладости сквозила чистая злоба.

«Потенциал души безграничен, это энергия, это движущая сила, это сладкое, как мёд, молоко, мой дорогой Фарфа... Знаешь ли ты, что всё то, чему ты стал свидетелем — лишь плод деяний самих людей!»

Его словно окатили ледяной водой. Волна ужаса и беспомощности затопила разум, заставив Фарфаноэрса схватиться за грудь. Он в муке согнулся пополам. В ушах зазвучал глумливый звон бьющегося стекла — звук разрушения, накладывающийся друг на друга, рождая бесконечную, неутолимую боль...

Грох!

Окно цвета серы забило под напором невидимой силы. В лабораторию ворвался ледяной ветер, привел алхимика в полное смятение. Вместе с бесконечным воем бури в комнату залетело несколько снежинок, кружась в пустом пространстве.

Незванная зима медленно опускала свою длань на землю.

Дикому винограду и шиповнику на стенах замка хватило одной ночи, чтобы увянуть. Цветы осыпались, и земля вокруг замка укрылась ковром из багряных лепестков — алых, в точности как глаза Фарфаноэрса.

— Зимой свежих продуктов не так много, но есть-то нам что-то нужно, — рассуждал Гусь-монстр. — Приготовим что-нибудь быстрое... Например, гесперийскую лапшу!

Гесперийская лапша — блюдо, популярное во многих странах. Она была сытной, вкусной и отлично хранилась. Но главное, когда Ансеринус в третий раз увидел, как мягкий и пышный хлеб из-за морозов превращается в черствую палку, которой можно колоть орехи, он счел это личным оскорблением.

— Это возмутительно! — Гусь-монстр замахал крыльями. — Боги, неужели это ваш традиционный хлеб? Больше похоже на традиционное оружие!

— Простите, господин, но пока он не зачерствел, он был очень вкусным...

— Она просто не может избавиться от старых привычек, — заметил Эйдан. — Всё время норовит добавить в муку опилок... Кое-где так принято.

— В таких случаях лучше добавлять орехи, — вставила Эйтель. — Для аромата.

Однако Гусь-монстр был непоколебим: сегодня будет гесперийская лапша, и точка. Кухня закипела работой. Бальзаминовые соловьи, которых недавно завели в ботаническом саду, уже освоились: эти птицы с длинными хвостами пели удивительно мелодично, а их яйца были очень крупными. Саима говорила, что одно такое яйцо стоит двух обычных.

Взяв муку из пшеницы-ежа, в неё добавили яйца бальзаминового соловья, замесили тесто и оставили его отдыхать. В каждом углу кухни стояли водяные часы. В отличие от простых капельниц, эти новые устройства внешне напоминали песочные часы, но вода в них свободно перетекала вверх и вниз под действием рун. То была поделка Гвидо, созданная для Фарфаноэрса — старик знал, что юного лорда не заботит теоретическая сторона вопроса, ему важен лишь результат и удобство в использовании.

Как только время вышло, часы издали звонкое «динь». Тесто еще несколько раз вымесили и дали ему дойти, пока оно не стало идеально гладким.

— Теперь раскатываем его тонким слоем, даем немного подсохнуть — и готово.

Подсохшее тесто полагалось нарезать узкими полосками. Так и получалась гесперийская лапша. По крайней мере, в теории.

— Не режь так мелко! Боги, делай шире!

— Но гесперийскую лапшу положено резать узко, ты, еретик!

— Да зачем вообще резать? Проварить пласты, полить соусом — и всё!

— Эйдан, режь мельче!

— Нет, шириной в два пальца! Так делала моя мать, у неё был отличный рецепт.

— А у меня рецепт от бабушки!

Эйтель коснулась перьев Гуся-монстра:

— Так какой же она должна быть на самом деле?

— Если честно, — шепнул ей повар, — я и сам готовлю её впервые... Не знал, что вокруг этого столько споров. Да ладно вам, не ссорьтесь! Сделаем несколько видов, так пойдет?

Это было простое домашнее блюдо. Стоит признать, Гусь-монстр не каждый день баловал всех новинками, к тому же новые рецепты часто сопровождались странными побочными эффектами. Кто-то находил это забавным, кто-то ворчал, желая, чтобы повар был поспокойнее, но когда гесперийскую лапшу подали на столы, довольны остались все.

— Надо же, лапша... Сразу праздником повеяло. Мама всегда готовила лапшу по праздникам, а в обычные дни мы ели хлеб, — сказал кто-то с ноткой ностальгии. — Слушайте, а сегодня точно нет никакого праздника?

— Зима пришла, — отозвался один из рабочих. — На улице снег шел минут десять.

Когда Фарфаноэрс спустился в столовую, там царило небывалое оживление. Кто-то даже затянул песню. «Наверное, ночью снова пойдет снег», — подумал он. Хорошо, что все эти вечно занятые люди наконец собрались вместе, разделяя общую радость. Песня лилась под ритмичные хлопки:

«О-и, о-и! Эй вы, те, что кладут камни!

Неужели не слышите зов любимых?

Вы, не знающие слез сони,

Поскорее возвращайтесь домой!

Не ради королей, не ради папы,

Не ради невидимых золотых гор.

С чистым и робким сердцем

Поскорее возвращайтесь домой!

Пока не остыла душа, верните любовь!

О-и, о-и!»

Сердце Фарфаноэrsa дрогнуло, и на душе стало... чуть менее печально.

<http://bllate.org/book/16116/1590018>