

УДК 821.161.1-312.4

ББК 84(2Рос=Рус)6-55

Д21

Любое использование материала данной книги,
полностью или частично,
без разрешения правообладателя запрещается.

Серийное оформление — *Василий Половцев*

Иллюстрация на обложке — *Ирина Круглова*

Дашевская, Анна.

Д21 Кастрюлька с неприятностями: [роман] / Анна
Дашевская. — Москва: Издательство АСТ, 2023. —
288 с. — (Магия викторианского детектива).

ISBN 978-5-17-152753-2

У Лизы фон Бекк необычная профессия: она специалист по запахам. Лиза живет спокойно и скромно, подбирает пряности для блюд в ресторане «Олений рог», что в Верхнем городе Люнденвика, и ведет дневник. Вот только почему-то в дневнике скромной воспитанницы монастырской школы однажды появляется запись об отравленном бульоне. Дальше — больше: она нанимает на работу привидение и получает приглашение на королевский бал, ее похищают загадочные злодеи и оставляют в заколдованном районе города...

Необычные нити вплетаются в полотно этой истории, и, уж конечно, не обойдется здесь без магии. И без любви...

УДК 821.161.1-312.4

ББК 84(2Рос=Рус)6-55

ISBN 978-5-17-152753-2

© Дашевская А., 2023

© ООО «Издательство «АСТ», 2023



10 сентября 2183 года

Все-таки идти на работу пешком к четырем часам дня существенно приятнее, чем к девяти утра добираться любым видом общественного транспорта.

Тротуар был вымощен розовыми каменными плитками, вдоль него высажены липы, с которых еще не полностью осыпались золотые листья; двери лавочек на бульваре периодически распахивались, обдавая идущих то запахом свежих булочек с корицей и кардамоном, то ароматом новомодных духов и пудры, то сладкой свежестью апельсинов. Можно было сказать, что от дома до работы меня вели не только глаза, но и запахи...

Потому что, собственно говоря, запахи — моя профессия. Я — нос.

Эта особенность моего организма выяснилась довольно рано, когда я только начинала говорить, года в полтора. Я с закрытыми глазами отличала маму от бабушки и папу от дядюшки Ф. А как же иначе, ведь все они пахли по-разному! Бабушка — яблоками, мама — ванилью и медом, который, когда она сердилась, становился горьким и насыщался нотками черного перца. Папа с утра пах лавандой и можжевельником, а вечером приносил домой резкий запах лошадиного пота, дубленой кожи и свежей травы. Дядюшка... С ним было сложно. Он пах книгами, пергаментом, горящими свечами, а еще почему-то грозой, хвоей и солью. Ладно, что тут вспоминать, вся моя семья



оказалась далеко, на другом конце немаленького континента, так уж вышло.

В раздевалке меня встретила Майя, единственная, кого я могла назвать подругой в этом городе. Глаза у нее горели зеленым кошачьим светом от распирающих новостей.

— Ты еще не в курсе! — Нет, это был не вопрос, а явное утверждение. — Сейчас лопну! Давай переодевайся, я тебе все расскажу.

Я сняла уличную одежду, быстро приняла душ и пробежала через сушилку, после чего стала неторопливо надевать униформу — белые рубашку, комбинезон и шапку, под которую убрала волосы. Майя приплясывала рядом в нетерпении.

— Идем, идем скорее, у нас есть первая чашка кофе! — тянула она меня за рукав.

Ресторан еще был закрыт: он открывался с восемью часами вечера только на ужины. А пока столики в зале не накрыли белоснежные скатерти, пока не были расставлены цветы и зажжены свечи, персонал мог пообедать и выпить чашку кофе.

— У нас будет новый шеф! — выпалила Майя, едва мы сели.

— И что? — поинтересовалась я, выбирая печенье посуше. — У нас уже давным-давно ожидается новый шеф, с тех пор как Дэвид ушел на дворцовую кухню. Хотя, лично на мой взгляд, стоило бы отдать нас под командование Фреда. Ничего лучше не придумаешь.

— Ты не понимаешь? У нас СЕГОДНЯ будет новый шеф. Через полчаса приглашают на кухню знакомиться! — Майя со стуком поставила чашку на блюдо. — Ну что ж ты такая деревянная, а?

— Через полчаса все мы так и так будем на кухне — тебя ждет крем для пирожных, а мне надо подобрать пряности к оленине. Кстати, где Норберт?

— В кабинете, разумеется, как раз ведет беседу с новым ше-е-е-фом... — Последнее слово было моей неугомонной подругой почти пропето.

В общем-то, неудивительно, что она так радовалась — при том уровне конкуренции, который существует среди ресторанов в нашей столице, трудно выжить, не прикрываясь лавровым венком кого-нибудь именитого. А вдруг действительно случится чудо и к нам придет новый Брийя-Саварен?

— Ну отлично, тогда пошли. В восемь ресторан должен открыться, и никто из клиентов не будет ждать, ты же знаешь! — Я забрала с собой грязные чашки, донесла их до посудомойки и отправилась в кладовую.

Все стены небольшой прохладной комнаты были закрыты деревянными стеллажами, на полках которых стояли бесчисленные банки и баночки с притертыми пробками. Отдельный стеллаж занимали ступки: деревянные, из твердой и гладкой оливы — для можжевельных ягод и кардамона; фарфоровые, купленные в магазине химреактивов, — для кристаллов морской соли, зерен зеленого и розового перцев, черной или же желтой горчицы. Сверкали полированными боками мельницы, терки для мускатного ореха, ложечки и ножички. Сухие травы для готовки я, разумеется, хранила в плотно закупоренных стеклянных банках, но не могла отказать себе в ежедневном удовольствии и развесила у дальней стены несколько пучков особо ароматных: пажитника, лимонного сорго, несколько веточек каффир-лайма.

Это было моим царством вот уже четыре года, с того самого дня, как мы с Норбертом поспорили, зацепившись языками на какой-то необязательной вечеринке у общих знакомых, смогу ли я опознать вслепую все пряности, которые он найдет в своем ресторане. Разумеется, спор он проиграл. Не так их было и много на его тогдашней кухне, различных пряностей. На тридцать втором образце



(как сейчас помню, это был орегано), Норберт поднял руки и сказал:

— Сдаюсь! — Все присутствующие зааплодировали, а он добавил: — И прошу леди осчастливить мое скромное заведение, приняв под свою руку нашу кладовку ведьмы!

Не знаю, почему я согласилась.

То есть нет, знаю, конечно, — хотя я и не нуждалась в заработке, сидеть без дела было скучно. Я не вела активную светскую жизнь, не увлекалась оздоровительными практиками, у меня не было детей или мужа, и постепенно свободное время стало меня просто съедать. Иной раз я не могла вспомнить, чем же занималась весь день. Так что идея поработать в ресторане, да еще и заняться любимым делом была принята на ура. С тех самых пор эта комнатка, отделанная теплым золотистым деревом, стала мне вторым домом, заполнилась постепенно любимцами и находками, инструментами, результатами экспериментов и тетрадями с записями.

Сегодня в меню гвоздем программы было сезонное блюдо — оленина. Несколько дней назад официально начался сезон охоты на оленя, и его величество Кристиан II, главный охотник страны, открыл его, недрогнувшей рукой застрелив громадного красавца. Размеры оленя, вес, размах рогов, а также изображение анфас и в профиль за эти дни многократно растиражировали газеты и Сеть. А поскольку наш бывший шеф-повар, Дэвид Бочковски, царствовал теперь на главной кухне королевского дворца, то и ресторан (называющийся, кстати, вполне в тему — «Олений рог») мог похвастаться в ближайшие дни блюдом из королевской оленины. Мое же дело было — подобрать к блюду достойные пряности.

Я открыла притертую пробку и задумчиво поворошила пальцами можжевеловые ягоды в стеклянном сосуде. Одна или все-таки две на порцию? С остальным было понятно — розмарин, сычуаньский перец... Да, и, пожалуй,

немного апельсиновой цедры для желе из красной смородины!

Отобрав нужные пряности, я плотно закрыла все емкости и вышла из комнаты. У плиты командовал Фред, а он любил получать все необходимое заранее, чтобы не спохватываться в последнюю минуту. Вот ведь, еще и неизвестно, как будет работать новый шеф, какие у него будут капризы. А что они будут — можно было и к гадалке не ходить, без этого звездных шефов не бывает! Упомянутый уже Дэвид, например, терпеть не мог тимьян. И никогда не готовил с ним, сколько бы я ни рекомендовала. Я притормозила возле плиты, где на маленьком огне булькал бульон. Что-то в его запахе показалось мне странным.

— Фред?

— Что? — Шеф писал и подсчитывал что-то в крохотном блокноте. Интересно, от чего же я оторвала его? — О, это ты, Лиза. Вовремя! Где пряности для оленины?

— Уже готовы. Скажи мне, что за бульон у нас сегодня? Ты варил?

— Я, конечно! Варил, процеживал, ставил на заморозку — все я, у нас других кухонных мальчиков нету! — Так, если это не прекратить, то вместо ужина посетители ресторана получают сегодня плач о трудной жизни шеф-повара.

— Фред, с бульоном что-то не так. Он странно пахнет, я такого запаха и не слышала никогда.

— Не может быть! — Фред сунул нос в кастрюлю, принялся и задумчиво посмотрел в окно. — Да, странно. Сейчас попробуем, в чем там дело.

— И это называется «порядок на кухне»? — вступил в разговор новый голос. Неприятный, скажу прямо. Такие чаще всего бывают у капризных закормленных подростков. — Что здесь вообще происходит? Почему посторонние толкуются возле плиты?



Ответом на это стали грохот, плеск разлившейся жидкости и глухой стук. Увы, Фред успел-таки попробовать подозрительный бульон...

Через сорок минут, когда «Скорая помощь» увезла беднягу Фреда, слава всем богам, потихоньку приходящего в себя; когда полицейский исследователь уже начал вызывать сотрудников по одному в кабинет Норберта, ставший теперь местом проведения следствия; когда белый от злости и волнения Норберт вспомнил наконец, что нужно повесить объявление о временном закрытии ресторана и посадил Майю обзванивать клиентов, забрононировавших столики... словом, когда вся эта фантазмагория постепенно стала утихать, я вспомнила, наконец, про незнакомый голос.

— Слушай, а кто это был? — поймала я Норберта за рукав.

— Где?

— Мы с Фредом обсуждали проклятый бульон, когда кто-то ввалился в дверь и начал орать. Только я так и не поняла, кто же это был. Как-то не до того сразу стало. Пухлый такой коротышка в фиолетовом, похож на Родрика XVIII — глаза навывкате.

— А! Так это был господин Ландорсэль, наша новая звезда, — вспомнил Норберт.

— Звезда моей печали... Он точно «Ландорсэль»? Что-то не очень на эльфа похож, ни статью, ни голосом не тянет. Где ты его взял?

— Рекомендовали. Скажем так — ОЧЕНЬ рекомендовали, так что отказаться не получилось. Ну, понятно, от эльфийской крови там может быть одна восьмая, просто был господин Ландор. А потом то-се, деньги, нежная дружба с главой столичной службы регистрации, и имечко удлинилось, обрета эльфийский суффикс...

Н-да. На чем же поймали Норберта, если он согласился взять шефом такого сомнительного типа? Или я слишком

нервно реагировала? Впрочем, не мое это было дело. Но вот ощущала вторым по чувствительности (после носа) органом, что огребем мы неприятностей еще с этим недоэльфом...

— И куда он делся? — поинтересовалась я. — Неужели сбежал навсегда?

— Ну, его первого допросили, поскольку он тут вроде бы пока посторонний, и отпустили. Не знаю, рассчитывать ли на него теперь.

— Знаешь, я бы на всякий случай не рассчитывала, даже если он вернется. Как-то он не вписывается в это блюдо.

— Тухлый? — хмыкнул Норберт.

— Похоже на то. — И мы согласно ухмыльнулись. — Госпожа Лиза фон Бекк! — со всем усердием проорал от двери рослый полицейский в блестящем шлеме.

— Ну, вот и мой черед. — Я со вздохом поднялась и отправилась на допрос.

— Госпожа фон Бекк? — не поднимая головы, спросил полицейский, сидящий за рабочим столом в кабинете Норберта. От двери я видела только его русую макушку, освещенную настольной лампой, да левый погон черного мундира. Погон был насквозь золотой, видно, немалый чин этот следователь.

— Здравствуйте. — Я не стала дожидаться приглашения и села в кресло. — Да, я Лиза фон Бекк. Спрашивайте.

— Это ваше родовое имя? Где и когда вы учились?

— Я... — Тут я задохнулась, потому что полицейский поднял голову, и я увидела широкую улыбку и знакомые серые глаза Дэна Паттерсона. Старины Дэна, моего друга детства! — Не может быть. Дэн!

— Но-но, мадам, берите выше — глава столичного управления безопасности господин майор Паттерсон! — И Дэн, вскочив, обежал вокруг стола, чтобы сдвинуть меня в объятиях.



Мы не виделись лет десять, с тех самых пор, как разъехались из нашего городка в разные стороны, чтобы завершить образование — Дэн в Королевской военной академии, а я, как полагалось девице из хорошей семьи, — в монастыре Святой Бригитты. Знакомы мы были, можно сказать, почти с пеленок. Ну, уж с песочницы-то точно. Дэна родители привели на мой день рождения, когда мне исполнилось три года. С тех пор мы были, что называется, «не разлей вода». И если случалась какая-то неприятность в маленьком тихом городке Вицнау, что спрятался в горах далеко к югу от Люнденвика, то почему-то в первую очередь всех вокруг интересовал вопрос: «Где эти кошмарные дети?»

Интересными дорогами нас вело, если обоих в итоге вынесло сюда.

— Ну, рассказывай, — велел Дэн, снова усевшись за стол. — Какой Темный принес тебя на эту галеру?

— Работаю здесь, — пожала я плечами. Вот кому соврать не получилось бы, так это Дэну: и про семью мою он все знал, и то, сколько денег у меня лежало в гномьем банке, наверняка представлял. Да и характер мой ему был хорошо известен.

— Ты работаешь? В ресторане?! Зачем?

— Ну а что я должна была делать? Возвращаться домой не хочу, светская жизнь меня не интересует, а магия теперь недоступна. Здесь я работаю с пряностями, вкусно ем. У меня тут друзья...

— Ладно, я понял. Это ты обратила внимание на бульон? — вернулся Дэн к самой важной теме.

— Да.

— Почему?

— Потому что я — нос! Он пах не так, как должен был! Аромат хорошего бульона чуть сладковатый и очень

насыщенный, а уж бульон для консоме¹, который варит Фред, вообще пахнет сказочно! От этого же тянуло чем-то кисловатым и неприятным...

— Хорошо, предположим. А если бы господин Борнлиф не попробовал бульон, что бы с ним делали дальше? Кто-то еще пробовал бы его до подачи?

— М-м-м... пожалуй, нет. Рецепт испытанный, мы такое консоме подаем уже три года. Кастриюлю просто отставили бы в сторону и разливали по заказу. Погоди... то есть выходит, что нельзя было заранее сказать, кому первому в тарелку попал бы этот подарочек? — Я схватилась за медальон. Вот такая привычка еще с детства: когда напряженно думаю, кручу в пальцах образок святой Эрменджильды. — Получается, напакостить хотели не Фреду Борнлифу, а ресторану, то есть Норберту Редфилду!

— Вот именно. — Дэн хотел добавить что-то еще, но меня снова осенило.

— Погоди-погоди! А если учесть, что его, Норберта то есть, вынудили взять на работу в качестве шеф-повара сущее недоразумение, получается, что кому-то мешал ресторан? Но это же чушь! Ну подумаешь, ресторан, даже популярный — их в Люнденвике десятки и сотни. — Я перевела дух. — А уже известно, что было добавлено в бульон?

— Пока нет, исследуем.

— Нет, погоди, я задала неправильный вопрос. Запах был *совсем* другой. И мы можем установить момент, когда это что-то было добавлено.

— Я не понял. — Дэн смотрел очень внимательно. — Почему, поясни.

— Потому что он готовится по особому рецепту. Не буду рассказывать подробности, это Фредова страшная тайна, но важный момент — готовый бульон

¹ Консоме — концентрированный прозрачный бульон, сваренный из разных видов мяса.



процеживается, замораживается, а потом оттаивает в леднике при плюс четырех градусах. Ну, такой способ очистки. Размораживается долго, больше суток. Все это время никто на него не смотрит. Но ведь в ледышку яд никак не добавишь. Значит, или отравили, пока бульон варился, или добавили яд в момент между полной разморозкой и началом работы, правильно?

— Наверное. Я мало что смыслю в варке бульонов. А скажи мне, где у вас ледник?

— В дальнем коридоре. Слева деревянная дверь, там мое хозяйство, а напротив металлическая, за ней царство холода. Но там магический замок. — Тут мне самой стало смешно. На всякий магический замок найдется не менее магическая отмычка.

— Ясно. Ну, хорошо, госпожа фон Бекк, королевское управление безопасности благодарит вас за сотрудничество.

— А ресторан? — спросила я с тревогой.

— Пока будет закрыт до особого распоряжения. Неофициально говоря — дня на три-четыре.

— Ясно... Ты Норберта уже отпустил?

— Владельца? — Дэн кивнул. — Да, я с ним говорил и сказал, что он свободен, но думаю, никуда он не ушел.

— Хорошо, пойду с ним поболтаю. И Дэн...

— А?

— Если будет возможность, держи меня в курсе. Хотя бы чтобы знать, надо ли опасаться. И чего...

— Ладно, — протянул задумчиво Дэн. Зная его, я могла быть уверена, что он прикидывает, как можно использовать наше давнее знакомство для ускорения расследования. — У тебя есть личный коммуникатор?

— У меня только личный и есть, — усмехнулась я. — Буду ждать.

Норберт и в самом деле все еще был в кухне. Да и не только он: Майя сидела у кондитерского стола

и выстраивала фигуры из ядрышек фундука, Судзуки с непроницаемым лицом разгадывал кроссворд в газете, напечатанной иероглифами, Хаким каждые пять минут выглядывал в окно, как будто гигантская акация, которая росла здесь уже лет триста, могла выйти погулять. В общем, все были при деле. Хорошо еще, что официанты должны были появиться к половине восьмого вечера. Хотя бы их встревоженные физиономии перед глазами не маячили.

— Что слышно из больницы? — задала я общий вопрос.

— Ничего пока. Ну, то есть желудок Фреду промыли, жить будет. К нему вызывали королевского медика, мэтра Карсинэля, эльфы же лучше всех с отравлениями работают, — ответила Майя. — А что сказал наш полицейский?

— Не полицейский, а безопасник. Так что мы с вами, дорогие мои, вляпались в дело, касающееся высших вопросов защиты. Ничего внятного он не сказал, как можно догадаться. Велел всем быть в пределах досягаемости. В конце концов, это я первой унюхала ту неизвестную гадость.

— Душа моя. — Норберт прекратил бессмысленное кружение по кухне и остановился передо мной. — Если бы ты ее не унюхала, то мы вполне могли бы на основе этого бульона сделать соус к оленине, например. И подать клиентам.

Тут он схватился за голову. Нет, вот ей-богу — я всегда считала это выражение вполне умозрительным, как бы символом полного отчаяния. Но Норберт действительно держался за голову и даже, кажется, готов был ею побиться о стену.

— Кстати, насчет оленины, — сказала я бодро. — Не гнить же добру! Даже если нас откроют через три дня, мясо может и не дожить. Ну ладно, мы его, конечно,



закроем стазисом¹, но вкус-то уже будет не тот, а? Ведь можем же мы для поддержания сил того... по кусочку... а?

Хаким оживился и полез на полку за любимой сковородкой, а я достала желе для соуса. В конце концов, не пропадать же приготовленным пряностям.

Коммуникатор просигналил очень поздно вечером, практически ночью. Я еще не спала: при таком графике работы раньше трех я и не ложилась, но к звонкам после полуночи все равно относилась неодобрительно. С другой стороны, этот неожиданный звонок вполне мог быть связан с бульонными приключениями.

Отвечу, пожалуй.

— Слушаю. — Экран я оставила темным; с какой бы стати мне показываться неизвестно кому в шелковой пижаме с гигантскими розами.

— Лиза, это я. Ты дома? — Да уж, вот неожиданность. Мне звонил Дэн Паттерсон. Майор Паттерсон. — Можно я зайду?

— Дома. Конечно, давай. Через сколько тебя ждать?

— Да, собственно, я уже здесь. Возле калитки.

— Ну если ты переживешь мой вид в пижаме, то открываю. — Я нажала кнопку, отпирающую вход во двор.

Мой дом нельзя назвать особняком: в нем всего два этажа, чердак и подвал. Или, считая по-другому, — три спальни, гостиная, кабинет-библиотека и кухня. Но это было по-настоящему хорошее здание в благополучном районе, и я выбрала его и купила сама. В моей жизни это второй осознанный и полностью самостоятельный выбор — первым случаем я считала отъезд из Вицнау сюда, в Люнденвик, когда вся моя семья отправилась в Сиам. Я почти никогда не открывала дверь посторонним и даже

¹ Стазис — энергетическое поле из научной фантастики, останавливающее любые физиологические процессы.

не вполне посторонним, но пришедшим без приглашения. Дело было даже не в старой поговорке «мой дом — моя крепость». Просто у каждого человека должно быть место, где он мог остаться один. Кому-то хватало для этого стола и стула в библиотеке, ну а мне дом был в самый раз.

Сквозь цветное витражное стекло входной двери тенью маячила высокая фигура Дэна. Я помедлила мгновение и приложила ладонь к магозамку. Со щелчком дверь отворилась.

— Кофе дашь? — Дэн не утруждал себя приветствиями. В конце концов, не так давно виделись. Не так давно, как в прошлый раз.

— Дам, конечно. Сейчас сварю. Проходи, садись вот у камина. — Я не стала бросать в пасть камина магический огненный шарик, а добросовестно разожгла дрова. Настоящие дрова и настоящей спичкой. Впрочем, труда это не составило, и огонек мгновенно побежал по горке тонко наколотых поленьев. — Можешь курить, если хочешь.

Варка настоящего кофе — процесс небыстрый: смолоть зерна, залить холодной водой, согреть в горячем песке до подъема тонкой пенки, дать слегка отстояться... Все это занимало немало времени. Когда я вернулась в гостиную с подносом, Дэн спал в моем любимом кресле, откинув голову и уронив на пол незажженную сигару. Я поставила поднос на стеклянный столик, налила кофе в чашку из тонкого чинского фарфора и аккуратно поднесла ее к носу спящего. Конечно, через мгновение Дэн, истинный кофеман, приоткрыл глаза.

— О! Это я что, задремал?

— Ты попросту уснул, мой дорогой. — Я усмехнулась. — И даже слегка похрапывал. Пей и рассказывай. Ты же с информацией ко мне пришел, а не просто на чашку кофе?

— Берешь быка за рога? Да, отвык я с нашими придворными дамами от прямых вопросов... Ну ладно,



слушай. Во-первых, ты была права — наш маг в Службе безопасности смог установить, что отраву добавили в момент между полным размораживанием и началом нагревания. Как ты считаешь, в какое примерно время этот кусок ледяного бульона полностью растаял?

— Я думаю, что ваш маг назвал время полной ликвидации кристаллической структуры льда, но если без науки, по опыту... Думаю, часам к шести-семи утра. Так?

— Молодец. В шесть пятьдесят исчез последний ледяной кристаллик.

— Ага. А Фред поставил бульон прогреваться, я думаю, часа в четыре дня?

— Именно. Он так сказал, и маг это подтвердил.

— Но шеф пришел в ресторан раньше. Он всегда приходит часа в три или в полчетвертого и начинает готовить ужин для персонала. Вернее, не так. Первый раз он появляется рано утром, между шестью и семью, чтобы разложить по холодильникам купленные утром свежие продукты.

— То есть... Получается, что Борнлиф приходит на работу дважды?

— Именно так! — Я глотнула кофе и поморщилась: переложила мускатного ореха. — Рынки работают до десяти-одиннадцати утра, но те, кто хочет купить хорошие рыбу или мясо, появляются там не позднее шести-семи часов. Фред тоже закупает рыбу и мясо, а еще травы и овощи — словом, то, что не хранится долго, — и привозит в «Олений рог». Распихивает по кладовым и уходит домой спать.

— Хм, интересно! А если его нет? Ну, не знаю, в отпуске, например.

— Вообще-то, в отпуск мы все уходим одновременно. В августе, когда ресторан закрыт. Но если, например, Фред болеет, то на закупки отправляется Норберт.