



Юлия  
Климова

Дышите глубже,  
я рядом

# Юлия Владимировна Климова

## Дышите глубже, я рядом

[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=25572900](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25572900)

Юлия Климова. *Дышите глубже, я рядом*: «Э»; Москва; 2017

ISBN 978-5-699-99236-2

### Аннотация

«Не особо люблю слоняться по кухне, но иногда невидимое течение реки под названием «Мой Прекрасный Рабочий День» приносит туда, где призывно шипят сковороды, настойчиво стучат по доскам ножи и микроскопические частицы всевозможных специй плывут от плиты к плите, кружа голову, дразня аппетит. Ароматный пар шерстяными клубами устремляется к потолку и, прежде чем исчезнуть, рисует короткие фрагменты историй, загадочные образы и таинственные знаки. О, если бы стены кафе могли говорить...»

# Юлия Климова

## Дышите глубже, я рядом

© Климова Ю., 2017

© ООО «Издательство «Э», 2017

\* \* \*

- Брускетты с телятиной и перцем!
- Забрал!
- Брускетты с семгой и грейпфрутом!
- Есть!
- Семь сырных коллекций?!
- В процессе, шеф!

Не особо люблю слоняться по кухне, но иногда невидимое течение реки под названием «Мой Прекрасный Рабочий День» приносит туда, где призывно шипят сковороды, настойчиво стучат по доскам ножи и микроскопические частицы всевозможных специй плывут от плиты к плите, кружа голову, дразня аппетит. Ароматный пар шерстяными клубами устремляется к потолку и, прежде чем исчезнуть, рисует короткие фрагменты историй, загадочные образы и таинственные знаки. О, если бы стены кафе могли говорить...

- Баклажаны с чукой уже пошли!
- Ореховый соус!

– Да, шеф!

– Гуся копченого сюда!

– Пироги с бараниной готовы.

– Нужны еще доски и вот такие тарелки. Паша, дуй на мойку!

Кухня – могущественное, суверенное, многонациональное государство шеф-повара. Здесь, несмотря на директорскую должность, я всегда чувствую себя в гостях: превращаюсь в путешественника, сошедшего с корабля на чужой, малоизведанный берег. Дышите глубже, иначе какая-нибудь редчайшая пряность проскочит мимо, и потом в душе останется легкая, но продолжительная тоска, с которой обязательно придется бороться многократными дегустациями. Только так и получится вылечиться. Задача не из легких, но настойчивые любители вкусной жизни непременно справятся.

– Мята, лайм, кувшины!

– Почти готово!

– Телятину убирайте, рано достали. Где щучья икра?!

Щучья икра сейчас довольно модный продукт, особенно она хороша на завтрак с блинами и омлетами, но и про холодные закуски не стоит забывать. Частенько именно они играют главную роль: осторожно, ненавязчиво, почти тайно разжигают аппетит и тем самым одерживают, казалось бы, небольшую, но решающую победу. За разговорами мы этого не замечаем. И правильно, и хорошо, и даже волшебно. Ино-

гда полезно проиграть, особенно если за поражением потянется пропитанное различными соусами, томленое или жареное удовольствие.

Официальные банкеты всегда навевают скуку, поэтому в такие дни я редко бываю в кафе. Здесь ничего не выйдет из-под контроля. Что интересного может произойти там, где царит черно-белое уныние и лишь изредка раздается короткий звон бокалов? Я бы запретила разговаривать о работе, когда на столах гурманские блюда и вино. Да я бы лично брала за руку этих замороженных бизнес-акул, выводила на улицу и говорила: «Посмотрите вокруг, жизнь прекрасна! И ничего не случится, если вы хотя бы на час забудете о цифрах и бумагах. Быть может, мир даже станет лучше, напряжение в воздухе спадет, и над Питером, например, не пройдут дожди и грозы. Расслабьтесь, оглядитесь, насладитесь ускользающими минутами. Хорошо же, правда? А теперь, когда, я надеюсь, вы многое поняли, давайте съедим салат из камчатского краба и вспомним хотя бы о шардоне. Где-то далеко, в долине Робертсон, люди собирают по утрам виноград, чтобы вы могли сделать глоток и почувствовать не только ароматы полевых цветов, цитрусовые ноты, айву и грушу, но и саму жизнь». Но, увы, к моему сожалению и к несчастью бизнес-акул, я не могу вмешиваться в спектакли официальных банкетов. С высушенными сердцами необходимо обращаться осторожно, неумемный оптимизм в больших дозах может оказаться губительным... Да, в таких тяжелых случаях тре-

буется длительная подготовка.

Другое дело – обычные вечера. За столиками – веселые компании, влюбленные пары, мечтательные или задумчивые одиночки. И всегда большую часть составляют постоянные гости. О, как я их люблю! Мне нравится предугадывать жесты и пожелания, я практически ощущаю, что испытывают заведомо, когда заказывают свои блюда-фавориты. И я радуюсь, если гость решается на что-то новое, пока неизученное до каждой веточки микрозелени и непривычное от первого вкуса до послевкусия. Пробуют, улыбаются и произносят: «Феноменально, в следующий раз только этого цыпленка».

«Давай же, макни в соус, прошу тебя», – мысленно обращаюсь я к нерешительным, волнуюсь, что весомая доля очарования останется незамеченной и гастрономическая картина получится неполной.

Есть у меня и любимые гости. Например, известный актер. Он часто приходит в кафе, садится далеко не за лучшие столики, никогда – к окну. Всегда одет в темное. Одежда будто прячет его от посторонних глаз, служит защитой... Но, конечно, узнают. Я стараюсь не смотреть на него, мне кажется это почти преступным, все равно что резко распахнуть дверь и впустить в чужую жизнь неразборчивый ветер, который немедленно сорвет пух со всех одуванчиков. Нельзя. Все что я себе позволяю – быстрый профессиональный взгляд на заказанные блюда. Так, сегодня суп-гуляш... очень сытно... он

был голоден... Вдох, выдох. У нас бывают известные личности, но тут совсем другое. Он бесконечно скромн, и такое ощущение, что бесконечно одинок. И гости кафе никогда не улыбаются и не тычут пальцем, узнав его. Они тоже не смеют. Потому что ветер... одуванчики... И, честно говоря, ему хочется протянуть не взгляд, а руку.

– Маслины, камамбер, груша!

– Есть!

– Осьминог для салата готов, забирайте.

– Паша, на тебе креветки, маринуй!

На кухне кипит все, включая вдохновение шефа. Надышавшись умопомрачительными ароматами, напивавшись атмосферой отточенного мастерства, я отправилась в первый зал, где менеджеры и официанты осуществляли последнюю проверку перед тем, как распахнуть двери и впустить в кафе... свадьбу.

Да, бывают скучные официальные банкеты, торжественные юбилеи, бодрые дни рождения, суматошные презентации, самые обыкновенные вечера, а бывают непредсказуемые свадьбы. Начинающиеся с безобидных брускетт и мини-пирожков со шпинатом, а заканчивающиеся побегом невесты, не готовой к совместной жизни, или грандиозным семейным скандалом, основанном на раскрытии какого-либо секрета. Иногда мне кажется, что друзья и родственники приносят молодоженам не только красиво упакованные подарки, в их сумках также лежат пыльные скелеты, прожив-

шие долгую молчаливую жизнь в больших и маленьких шкафах. Каждая косточка – роковая тайна, способная изменить ход свадьбы, судьбу, историю, да что угодно. Двух менеджеров на такое мероприятие точно мало, поэтому я, забросив прочие директорские дела, приезжаю в кафе и превращаюсь в тень, скользящую по залу, внимательную и цепкую, всегда оказывающуюся в нужном месте в нужное время.

Влюбленные заслуживают идеального вечера, и я несу ответственность за те воспоминания, которые останутся у них на десятилетия. Даже если все скелеты выстроятся в ряд и пойдут на главных героев, чеканя костлявый шаг, я должна буду рвануть вперед и закрыть собой сияющее волшебство свадьбы.

«Что-то случилось?»

«О нет, ничего страшного, обычная рутинная работа: черепа отдельно, ребра отдельно и куда-то еще нужно пристроить малые берцовые кости».

\* \* \*

Они приехали, когда зал был уже полон, длинные столы и отдельно стоящие столики с напряженными паузами выразительно вопрошали:

– Когда же? Сколько можно ждать?

– Опять центр забит, наверняка застряли в пробке.

– Интересно, какое у нее платье? Лучше бы с вышивкой

и лентами. Люблю цветы из ткани, они отлично смотрятся на декольте.

В воздухе летало, кружилось, звенело нетерпение, вызывающее у меня вполне объяснимую улыбку. А как вы хотели? Представьте, сколько дней, часов и минут влюбленные рисовали это мгновение, используя все краски воображения. Теперь ваша очередь – ждите!

# 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.