



*С искренней благодарностью  
за помощь в работе над романом  
Борису Юлину, а также Яне Боцман  
и Диме Гордевскому, известным  
как писатель Александр Зорич.*

**Автор**





# ПРОЛОГ



---

Я сидел на юте своей яхты и ел борщ.

В принципе, в этом не было ничего особенно необычного. Во-первых, я люблю борщ, и, во-вторых, моя яхта — что хочу, то и делаю. Тем более такое занятие, как употребление борща, общественную мораль никак не шокирует. Так что и с этой стороны никаких претензий ко мне также предъявить нельзя. А если даже и можно, то вот вам визитная карточка моего адвоката. Звоните ему в любое удобное для вас время...

Борщ у меня получился что надо. Густой, наваристый, чтобы, так сказать, ложка стояла. Одна беда — сметаны здесь днем с огнем не сыщешь. Вместо сметаны мне приходилось довольствоваться местным йогуртом, который я купил здесь же, в супермаркете, что на углу торговой галереи. После того как мой повар заявил, что объездил всю Ситонию — и Нео Мармарас, небольшой городок, до которого можно было добраться отсюда, из марины<sup>1</sup> Порто Каррас,

---

<sup>1</sup> *Марина* — порт для яхт с оборудованными стоянками, заправками и остальной инфраструктурой. — Здесь и далее примеч. авт.

на рейсовом катерке всего за два с половиной евро, и расположенный чуть подальше Никити, и Агиос Николайос, порт, из которого каждый день отправляются круизные суда вокруг того самого знаменитого Святого Афона, и еще с дюжину городков и поселков. И нигде не обнаружил сметаны. Все остальное — запросто, но вот сметана... Вот тогда мне и пришлось самолично переться в этот самый супермаркет и, морща лоб, искать хоть что-то, что могло бы пусть и отдаленно, но заменить сметану.

Вшивый, я вам скажу, здесь магазинчик. Совсем не «де-люкс». То есть звездности отеля никак не соответствует... Впрочем, я не думаю, что у них так уж часто останавливаются клиенты, которым взбредает в голову лично заняться приготовлением борща. Или еще чего-то этакого. Да еще при наличии собственного повара. А рестораны у них вполне комильфо. Ну если не забывать, что это все-таки *отельные* рестораны, куда люди ходят больше от лени, от нежелания куда-то ехать, от общей разморенности, в конце концов. Что и накладывает свой отпечаток на любой отельный ресторан. Будь отель хоть двадцати двух звезд, а ресторан увешан аж десятком мишленовских. Я еще ни разу не встретил по-настоящему хорошего отельного ресторана. Для меня отельный ресторан — это диагноз. Причем окончательный. Потому что не может быть «правильным» ресторан, для того чтобы попасть в который надо всего лишь *никуда неходить*. Нет, у меня есть пара знакомых шеф-поваров отельных ресторанов, они могут сделать нечто действительно стоящее. Например, Тьери в Ницце

или Самонере в Ла-Валетте, но для этого они должны знать, что они готовят *для меня*. А не для своих обычных клиентов. Пусть даже значительную долю их составляют настоящие гурмэ, и среди них вряд ли найдется хоть кто-нибудь, «веселящий» менее пятидесяти миллионов фунтов стерлингов. И дело вовсе не в том, что я «вешу» больше. Все равно по этому параметру я далеко не в первой десятке клиентов Тьери или Самонере. Есть и куда более «грузные» дяденьки. Просто я — это я. И они знают, что, несмотря на вполне законно полученные каждым из них три мишленовские звезды<sup>1</sup>, я вполне могу кое в чем их удивить. Не во всем, конечно, далеко не во всем, в конце концов, они — профессионалы, а я — любитель, но кое в чем — точно. Потому что я не только люблю, но и *умею* готовить. Повар у меня чаще используется для того, чтобы шляться по рынкам и набивать холодильник свежими продуктами, чем по прямому назначению. Ну еще и как стюард, конечно...

Впрочем, иногда ему приходится трудиться и по штату. Дело в том, что готовлю я, как правило, исключительно для себя. Редко для кого-то еще. Так что для всяких вечеринок, которые мне, куда уж деваться, время от времени приходится устраивать у себя на яхте и которые пользуются бешеной популярностью как раз благодаря хорошей кухне, готовит у меня повар. Несмотря на то что в тусе ходят слухи, что

---

<sup>1</sup> *Три звезды Мишлен* — наивысший рейтинг, который присваивается ресторану. Упомянутые главным героем выше «десятка мишленовских» звезд — просто ерничанье.

готовлю для вечеринок именно я. Ну хотя бы главное блюдо. Гвоздь программы, так сказать. Мол, потому оно и получается такое-такое, круче, чем в любом ресторане. Но это миф. Стану я еще напрягаться для всякого гламурного быдла. А на вечеринки, за редким исключением, ходит именно оно. Потому что больше ему и заняться-то нечем. Бедные животные... Но я этот миф не развеиваю. К тому же готовит мой повар вполне прилично. Даже по моим меркам. А не устраивать вечеринки нельзя. Они для того, кто хочет оставаться в тусе, — непременная обязаловка. К тому же кое-какую пользу они приносят. Как нормальная среда для сбора информации, завязывания новых знакомств и поддержания старых. Что в бизнесе едва ли не самое важное. Тем более что данное занятие является зоной прямой и непосредственной обязанности именно и почти исключительно владельца бизнеса... Практически все остальное способны взять на себя приглашенные менеджеры, юристы, секретари, а вот непосредственные контакты, так сказать, с первыми лицами — шиш. Тут приходится напрягаться самому. Да еще как напрягаться... Потому что именно во время таких контактов все по большей части и решается. После чего всем этим трудящимся в поте лица менеджерам, юристам, секретарям и иже с ними только и остается правильно и своевременно оформить достигнутые договоренности... Ну и, кроме того, между пришедшего стада иногда появляются очень привлекательные экземпляры «тел». Кои затем, покончив с делами, вполне можно придержать на яхте на пару-тройку дней и предаться свальному

греху. Дольше — вряд ли. Пары дней вполне достаточно для того, чтобы прочистить мозги и еще раз убедиться, что бабы — зло.

Так вот, я сидел на юте и ел борщ. А что бы кто там ни говорил, в борще главное — это сам борщ. Нет, все остальное — сметана, налитой чесночек, холодная водочка, свежий и ароматный черный хлеб — тоже важно. Но меньше. Как необходимое, но все же дополнение. К тому же чесночек у меня был, вместо сметаны я нашел этот густой йогурт, а с черным хлебом у меня тоже все было в порядке. Хлеб был. Причем правильный. Этакий, с одной стороны, еще свежий, а с другой — чуть зачерствелый. Самое то, что надо. Четыре буханки в вакуумной упаковке мне доставили два дня назад. Мой самолет. Не сюда, конечно, здесь, в Порто Каррасе, полосы нет, а в Салоники. Ну подумаешь, сотня с небольшим километров.

Повар на такси обернулся за три часа. Можно было бы, конечно, не гонять самолет, а просто отправить повара в Салоники, где, несомненно, до черта русских магазинов. Но дело в том, что *правильного* черного хлеба там отродясь не бывало. И вообще, все, что продается в русских магазинах в Западной Европе, изготовлено отнюдь не в России. Чаще всего в Германии, иногда, при удаче, в Литве или Польше, коих мы за время, что они были в составе Российской империи, все-таки кое в чем слегка поднатаскали, но уж точно не в России. Так что правильного черного хлеба там быть не может по определению. Казалось бы, что мешает повторить такое же со сметаной? Но послать самолет за этим продуктом

мешали два обстоятельства. Во-первых, завезя мне несколько буханок черного хлеба, мои «крылышки» улетели на сервис и сейчас торчали где-то в Лютоне<sup>1</sup> со снятыми капотами двигателей. И, во-вторых, я, конечно, временами борзой, как и многие другие мои сограждане из числа таких же, как и я, стремительно разбогатевших нуворишей, но гонять самолет за банкой сметаны *специально* — это слишком даже для меня. Вот если по пути на сервис, то тогда ладно...

Впрочем, если пойдет слух, что я специально гонял самолет за буханкой черного хлеба, я его опровергать не буду. Пусть так и говорят. Как я понял уже довольно давно, считаться человеком, *настолько* погруженным в свою причуду, скорее полезно, чем наоборот... Так что оставалось утешаться тем, что борщ у меня получился что надо... ну и что с последним ингредиентом правильного борща — холодной водичкой — у меня все в порядке. За этим-то продуктом мне никогда гонять самолет не придется. Уж будьте уверены. Как бы кому ни хотелось. Потому что, даже если во время вечеринки и случится совсем уж невероятное событие и мне придется распечатывать мой неприкосновенный запас, я скорее выставлю на стол выдержаный вискарь, или граппу, или даже хороший старый шартрез (хотя последний таким образом переводить все-таки жалко), но несколько бутылок водки так и останутся на месте. И вовсе не

---

<sup>1</sup> Центр сервисного обслуживания самолетов Gulfstream в Лондоне.

потому, что я такой уж фанат водки. Я вообще не слишком по этому делу... Но есть у меня несколько любимых блюд, кушать которые «помимо водки», как говоривал мой дедуля, просто грешно. Тот же борщ, например...

— Фэдор?

Я поднял голову. У трапа стоял мрачный Джек. Джек мой сосед по марине. Его яхта припаркована через две стоянки от моей. Ничего так, хорошая яхта, тоже «Falcon», но чуть больше, чем у меня. Тонн на сто двадцать потянет. Причем, в отличие от меня, яхту он брал, скорее всего, новой, а не как я свою — подержанной. Но Джек яхтсмен опытный, мотается по морям в свободное от бизнеса время уже лет двадцать. А я только шесть. А на «Falcon» вообще всего лишь три года. Мы с ним познакомились в по-запрошлом году в Лондоне. Когда я туда приплыл. Сам Джек, представьте себе, там живет. А почему бы и нет, кстати? Ведь он, в конце концов, чистокровный англичанин.

Я махнул рукой — заходи, мол. Джек все с тем же мрачным выражением лица протопал по трапу и уселся на свободный стул напротив меня.

— Дерьмо... — мрачно поприветствовал он меня.

Я кивнул и мотнул головой в сторону своей тарелки:

— Будешь?

— Что это? — скорее из вежливости, чем потому, что это его действительно волновало, поинтересовался Джек.

— Борщ.

— Борч? Борч... — Джек озадаченно попробовал языком незнакомое слово и решил, что оно ему не понравилось. — Нет, борч не буду.

Я понимающее кивнул и, встав из-за стола, сходил в каюту к бару. Уж чего-чего, а рюмок у меня на борту было раза в два больше, чем гостей, которых номинально вмещала моя яхта. А это как-никак двенадцать персон. Впрочем, максимально я яхту еще не загружал ни разу. Не люблю, знаете ли, толпу в том месте, где расположена моя нора. Нет, потусоваться я часто не против, но всегда стараюсь устроить так, чтобы потом, когда мне это дело поднадоест, мне было бы куда уползти. Причем частенько даже одному, а не прихватив с собой одну-двух неутомимых телочек... Хотя и такие варианты отнюдь не редки.

Я грохнул на стол хрустальную рюмку, настоящую, мозерскую, купленную в том самом магазине Реомюра в Карловых Варах, откуда сей предмет сервировки — и начал свое победное шествие по миру, и, ухватив запотевшую бутылку, накатил Джеку до краев.

Джек мрачно кивнул и, цапнув рюмку за тонкую ножку, резким движением опрокинул ее в рот. Гулкий глоток — и рюмка вернулась на стол уже пустая. Теперь следовало подождать...

Я дохлебал борщ, отнес тарелку в мойку и вернулся с деревянной миской квашеной капусты и последней упаковкой хамона. Для полной классики вместо хамона должно было бы быть сало, но где его здесь возьмешь? Эх, врут люди, врут, не все в Греции есть...

Разлив по второй, мы с Джеком все так же молча опрокинули в себя водку, зажевали оную хамоном и захрустели капусткой. Нет, Джек, он в принципе парень обученный. Чем правильно закусывать водку, знает. И чокаться уже умеет. Но в этом настроении его лучше не трогать. А то он способен разразиться длиннющей речью о том, как неправильно устроен мир, как изменились и обыдлились люди и как все стало хуже со времен королевы Виктории и великого Киплинга. А если так, молча, по чуть-чуть, доливать Джека водочкой или еще чем-то крепким, то минут через двадцать он размякает, теряет, так сказать, дизраэлиевский<sup>1</sup> пафос и становится вполне приемлемым в общении. Главное, не спровоцировать его раньше времени...

— Жлобы они, — пожаловался мне Джек спустя несколько минут.

— Кто?

— Греки, — суроно заявил он.

Я отреагировал вскинутой бровью. Если Джек еще не до конца вышел из прежнего состояния, то лучше на его сентенции реагировать именно так, скучо.

— В мире бушует кризис, — столь же суроно продолжил Джек, — все вокруг снижают цены, сокращают издержки, а что делают они? Знаешь, насколько дороже обошелся мне номер в этом году? Немудрено, что они на грани дефолта!

---

<sup>1</sup> *Дизраэли Бенджамин* — английский политик, премьер-министр Великобритании в 1868 и 1874–1880 гг., лидер Консервативной партии. Прославился своими речами.