

ЖИТ
ТРИЛЪР

Бестселър на New York Times
Победител в категория „Трилър“
на Goodreads

СПИСЪКЪТ

ЛУСИ ФОЛИ



СН[®]
СОФТПРЕС

СЕГА

Сватбата

Лампите угасват. Всичко потъва в мрак. Музикалните инструменти замлъкват. В голямата шатра гостите писват и се търсят един друг. Мъждивата светлина от свещите по масите с нищо не помага, само гони бързи сенки по платнените стени. Не се вижда кой къде е, не се чува кой какво казва – вятърът вие в несвяст и поглъща гласовете на гостите.

Навън вилнее буря. Пищи, бие по шатрата. С всеки порив на вятъра конструкцията се накланя, металната ѝ рамка скърца жално, а гостите се свиват уплашено. Платнените врати са откърснали връзките си и плющят на воля. Пламъците на парафиновите факли при входа се подхилват с насмешка.

Тази буря е някак лична. Сякаш е трупала яростта си нарочно, за да я отприщи сега.

Не за пръв път електричеството спира. Но досега затъмнението траеше съвсем малко. Лампите светваха и гостите се връщаха към танците, питиетата, хапчетата, секса, храната, смеха... и бързо забравяха за краткото прекъсване.

Колко време мина сега? Трудно е да се каже в мрака. Няколко минути? Петнайсет? Двайсет?

Започват да се страхуват. Мракът е някак зловещ, напрегнат. Сякаш всичко може да се случи под плаща му.

Най-сетне лампите оживяват отново. Гостите посрещат светлината с доволни викове. Малко им е неудобно как ги е заварила тя – присвити в една или друга отбранителна поза. Смят се, за да прогонят неудобството. Почти успяват да убедят самите себе си, че не ги е било страх.

Трите свързани помещения на шатрата би трябвало да представляват празнична гледка, но повече напомнят за катастрофа. В централното помещение, където са разположени масите, по ламината на пода има локвички вино, а белите покривки са на червени петна. Навсякъде има бутилки шампанско като доказателство за щедри наздрависи и добро настроение. Зарязан чифт сребърни сандали наднича изпод една покривка.

Ирландската група отново започва да свири в помещението с дансинга – бърза мелодия, която да възроди празничния дух. Мнозина от гостите тръгват натам с бодра крачка и с надеждата да се разтушат. Ако се вгледаш внимателно в ламината, вероятно ще видиш, че един бос гост е стъпил върху счупено стъкло и е оставил кървави следи, които вече засъхват в ръждиво. Никой от гостите не ги забелязва.

Други се събират разсеяно в ъглите на главната шатра и оформят рехави съзвездия като стар цигарен дим. Не им се стои повече, но и не им се тръгва в бурята, която се вихри на воля. Пък и никой не може да напусне острова. Поне засега. Лодките няма да дойдат в този вятър.

В центъра на всичко това се кипри гигантска торта. Почти през целия ден беше цяла и свършена, а щедрата ѝ украса от захарни цветя грееше под светлините. Но броени минути преди лампите да угаснат, гостите се събраха около нея за церемониалното разрязване и сега червената сърцевина на пандишпановото тесто наднича отвътре.

А после нейде отвън долита нов звук. Почти може да се сбърка с воя на вятъра. Новият звук обаче се издига, набира сила и височина и скоро всички разбират какъв е.

Гостите застиват. Споглеждат се напрегнато. Ето че отново се страхуват. Дори повече от преди, когато лампите угаснаха. Защото всички са разпознали звука. Писък на ужас.

Предишният ден

ИФА

Сватбената агентка

Почти всички роднини и близки приятели вече са тук. Много скоро подготовката ще мине на нова скорост – предстои репетицията на вечерята, така че сватбата реално започва до-вечера.

Вече сложих шампанското в лед за аперитива. „Боланже“ от добра реколта, цели осем бутилки, плюс виното за вечерята и няколко каси с „Гинес“ – точно според инструкциите на булката. Не ми е работа да критикувам, но ми се вижда прекалено. И все пак всички са големи хора. Сигурно си знаят мярката. Или пък не. Кумът ми прилича на рисков фактор, както впрочем и шаферите. А пък главната шаферка, полусестрата на булката, съм я виждала да се разхожда из острова сам-самичка, на бърз ход и с наведена глава, сякаш се опитва да надбяга нещо.

С работа като моята човек бързо научава тайните на клиентите си. Узнава неща, с които не всеки е наясно. Ключки, за които гостите биха убили. Сватбеният агент трябва да знае всичко и нищо да не пропуска. Да е наясно с всеки детайл, да регистрира и най-дребните водовъртежи под повърхността. Ако не си отварям очите на четири, някое от тези уж слаби

подводни течения лесно би могло да прерасне в приливна вълна и да съсипе целия ми грижливо изготвен план. Научила съм и друго – че понякога най-мъничките водовъртежи са най-унищожителните.

Вървя през стаите на първия етаж в Замъка и паля торфа върху скарите, за да се разгори добре до вечерта. От известно време с Фреди режем и сушим свой собствен торф от блатото, както се е правело преди столетия. Землистият, опушен аромат на торфените огньове придава местен привкус на атмосферата. На гостите сигурно ще им хареса. Лято е, но вечер на острова става хладно. Старите каменни зидове на Замъка осигуряват хлад в горещите дни, но не задържат топлината.

Днес денят е изненадващо топъл, поне по тукашните стандарти, но утре май няма да е така. Хванах края на прогнозата по радиото и се споменавах за ветрове. Тук лошото време е нещо обичайно и бурите са много по-силни, отколкото на големия ирландски остров – сякаш се нахвърлят отгоре ни с цялата си злоба и за друго не им остават сили. Навън още е слънчево, но днес следобед стрелката на стария барометър в коридора се премести от „ТОПЛО“ на „ПРОМЕНЛИВО“. Прибрах го впрочем. Не искам булката да го види. Макар че не ми прилича на паникьорка. По-скоро ще се ядоса и ще си потърси да обвини някого. И аз отлично знам кой ще попадне под прицела ѝ.

– Фреди – виквам от прага на кухнята, – скоро ли започваш с вечерята?

– Да – отговаря ми той, – всичко е под контрол.

Довечера ще ядат рибна яхния по местна конемарска рецепта, която е много близка до традиционната рибарска гъста супа – пушена риба и много сметана. Опитах я при първото си посещение на острова, когато тук все още живееха хора. Тазвечерното ястие ще е подобрена версия на обичайната рецепта, по-рафинирана, понеже и гостите ни ще са рафинирани. Или поне те се смятат за такива. Ще видим какво ще стане, щом преполовят бутилките с алкохол.

– А канапетата за утре? Да ги започнем отсега? – виквам отново, а наум прехвърлям списъка си със задачи.

– Започнах ги вече.

– И тортата. С нея не трябва да закъсняваме.

Тортата е забележителна гледка. Така и трябва. Знам колко струва. Булката дори не мигна, когато ѝ казах цената. Явно е свикнала да получава най-хубавото от всичко. Четири етажа тъмночервено и гладко като кадифе пандишпаново тесто, покрито със съвършена бяла глазура и захарни цветя в тон с цветната украса в параклиса и шатрата. Изключително крехка и приготвена според изричните указания на булката, тортата беше дело на една сладкарска работилничка в Дъблин с изключително ограничен достъп. Никак не беше лесно да я прекараме през водата невредима. Утре ще я унищожат, разбира се. Но всичко се прави в името на момента, на сватбата. Всичко е в името на този специален ден. И няма нищо общо с брака като такъв, без значение какво казват всички.

Работата ми е да организирам и дирижирам хорското щастие. Точно затова станах сватбена агентка. Животът е труден. Това всички го знаем. Още като дете научих, че се случват ужасни неща. Но каквото и да става, животът е просто поредица от дни. Не можеш да контролираш повече от един наведнъж. И все пак можеш да контролираш един конкретен ден. Двайсет и четири часа под пълен контрол. Сватбеният ден е добре опаковано пакетче от време, отрязък, който аз да превърна в нещо цялостно и съвършено, перла от скъсано колие.

Фреди излиза от кухнята с оплесканата си месарска престилка.

– Как си?

Свивам рамене.

– Малко ми е нервно, честно казано.

– Ще се справиш, любов моя. Не ти е за пръв път.

– Да, но този път е различно. Знаеш, заради младоженците... – Беше си истински удар да убедя Уил Слейтър и Джулия Кийган в предимствата на острова за сватбения им ден. Преди се занимавах с планиране на събития в Дъблин. А после ми хрумна да се установя тук, да ремонтирам основно порутения, но иначе красив замък и да го превърна в имот с десет спални, трапезария, салон и кухня. С Фреди живеем тук през цялото време, но когато сме само двамата, използваме мъничка част от голямата сграда.

– Спокойно. – Фреди пристъпва напред да ме прегърне. В първия миг се напрегам допълнително. Толкова съм се фокусирала върху списъка си със задачи, че прегръдката ми се струва лукс, за който нямаме време. Но после съзнателно се отпускам, потапям се в познатата, утешителна топлина. Фреди умее да прегръща. Сигурно защото е пухкавичък. Фреди обича да си похапва, пък и приготвянето на храна е неговата професия. Управляваше ресторант в Дъблин, преди да се преместим тук.

– Всичко ще бъде наред – казва той. – Гарантирам ти. Ще мине по план. – После ме целува по главата.

Имам значителен опит в този бизнес. От друга страна, никога не съм организирала събитие, което означава толкова много за мен. А и булката е капризна, което, откровено казано, можеше да се очаква – все пак жената ръководи свое собствено списание. Друг на мое място сигурно би се изтормозил от претенциите ѝ. Но на мен ми беше приятно. Обичам предизвикателствата.

Както и да е. Стига толкова за мен. Този уикенд е посветен на щастливата двойка. По всичко личи, че булката и младоженецът са заедно отскоро. Понеже и нашата спалня е в Замъка, при другите, снощи ги чухме. „Боже господи – каза Фреди, като си лягахме. – Не мога да ги слушам повече.“ Знаех какво има предвид. Странно как стоновете на върховно удоволствие често звучат като викове от болка. Изглеждат силно влюбени и сигурно затова се натискат постоянно. Дали е любов, или похот обаче... само те си знаят.

С Фреди сме заедно почти от две десетилетия и въпреки това има неща, които не му казвам. Сигурна съм, че и обратното е вярно. Което ме кара да се питам доколко се познават младоженците.

Дали знаят и половината от мрачните тайни на партньора си.