

В ресторане «Кухня Танмэнь» завтраки не подавали — двери открывались только к десяти утра. Предыдущий вечер Тан Ихэ провёл за кропотливой подготовкой редиса, и даже утром на его пальцах всё ещё держался тонкий, сладковатый аромат свежих корнеплодов.

Бросив взгляд на часы, он увидел, что уже без двадцати десять, однако спешить не стал. Ихэ неторопливо оделся, умылся, тщательно привёл себя в порядок и лишь после этого соизволил отпереть заведение. Глядя на его безупречный, элегантный вид, никто не принял бы его за обычного повара. Скорее уж за элитного хоста из дорогого клуба — из тех неприступных красавцев, которыми можно лишь любоваться издалека, не смея прикоснуться.

Как говорится, государь не спешит, а евнухи извелись. Сосед Ихэ, владелец ресторана восточной кухни босс Чжан, изнывал от нетерпения. Стоило замку щёлкнуть, как он тут же проскользнул в двери, точно учуявший рыбу кот, и, предвкушая потирая ладони, выпалил:

— Ну что, какое у нас сегодня новое блюдо?

Если бы не затаившиеся в его глазах подозрительность и хитрость, Тан Ихэ мог бы принять такую прыть за преданность истинного фаната.

— Присаживайтесь, — сухо обронил Ихэ и скрылся на кухне.

Чжан тут же вытянул шею, словно жираф, пытаясь заглянуть вслед кулинару и вывести коммерческие тайны «Танмэнь». Разумеется, рассмотреть из зала ничего не удалось, поэтому он весь обратился в слух, жадно ловя каждый шорох из глубины кухни.

Ихэ снял с полки стеклянную герметичную банку. За ночь редис успел как следует промариноваться. Нарезанные брусочками толщиной с мизинец, кусочки отливали матовой, почти нефритовой белизной, а яркие вкрапления красного перца чили делали их на удивление аппетитными.

Чистыми палочками он выложил несколько брусочков на маленькое блюдце. С присущим ему перфекционизмом Ихэ аккуратно распределил сверху несколько колечек перца, сбрызнул всё сладким маринадом и только тогда понёс угощение в зал.

Заметив возвращение хозяина, босс Чжан мгновенно втянул шею обратно и принял чинный вид. Однако, когда Ихэ опустил перед ним тарелку, сосед, как и любой другой гость, невольно залюбовался изящной подачей.

— Ого, выглядит довольно недурно. И как называется? — с лёгкой завистью в голосе поинтересовался Чжан.

— Кисло-сладкий редис, — лаконично ответил Ихэ. Он уже внёс закуску в обновлённое меню, добавив её ко всем комплексным обедам, а заодно поднял их стоимость на триста звёздных

монет.

Бормоча под нос: «Никогда о таком не слышал, что ещё за новшество...», босс Чжан тем не менее ловко подцепил палочками кусочек и отправил его в рот.

Рот тут же наполнился кисло-сладким соком. Слегка охлаждённый редис оказался невероятно хрустящим: стоило сомкнуть зубы, как раздался отчётливый, сочный хруст. От этой текстуры Чжан даже на мгновение растерялся, а затем принялся увлечённо жевать, не в силах остановиться. Вслед за первой волной сладости и кислинки на языке раскрылась приятная, бодрящая острота, какой он никогда прежде не пробовал.

В эпоху, когда синтетическая пища будущего почти утратила собственный вкус, эта природная острота была истинным откровением — уникальным свойством натурального редиса. Чжан одновременно испытывал и восторг, и нарастающее чувство острой тревоги.

Заметив, как нахмурился сосед, Тан Ихэ хотел было предложить ему полноценное блюдо. В конце концов, маринованный редис задумывался как лёгкая закуска, призванная освежить рецепторы после жирной пищи. Ихэ щедро добавил специй, поэтому без гарнира вкус мог показаться слишком насыщенным.

Однако сказать он ничего не успел: краем глаза Ихэ заметил у входа новых посетителей. Те нерешительно заглядывали внутрь, раздумывая, стоит ли заходить.

В планы Ихэ вовсе не входило нянчиться с конкурентом — он лишь хотел дать тому попробовать новинку. Оставив Чжана наедине с тарелкой, он взял меню и направился к потенциальным клиентам.

Гость взял меню, но, не найдя на первых страницах привычных блюд из фруктов и наткнувшись на загадочную «кухню по старинным рецептам», явно засомневался.

Заметив его колебания, босс Чжан тут же смекнул, что делать. Отодвинув от себя тарелочку, он пренебрежительно скривился:

— Да так себе, если честно. Кислятина сплошная.

Услышав этот вердикт, посетитель мгновенно утвердился в своих сомнениях. Он вежливо вернул меню и поспешил уйти.

Только тогда Чжан изобразил на лице крайнее смущение и картинно охнул:

— Ой, надо же, как неудобно вышло! Язык мой — враг мой! На самом деле всё очень даже недурно, просто, мне кажется, стоит ещё поработать над балансом вкуса. Молодой человек, не нужно так спешить с продажами.

«Только не запускай это блюдо сейчас! Дай мне время разобраться с пропорциями!» — мысленно взмолился Чжан. Подумаешь, редис и перец чили, неужели он сам не подберёт рецепт? Главное сейчас — выиграть время и перехватить инициативу!

— Ну, я пойду, пожалуй, — Чжан быстро закинул в рот последний брусочек, не побрезговав даже собрать пальцем остатки сладкого маринада с тарелки, и, вытерев рот рукавом, поспешно ретировался.

Ихэ с едва заметной усмешкой проводил соседа взглядом. Посмотрев на опустевшее блюдо, он сначала хотел позвать робота-уборщика, но, вспомнив облизанные пальцы Чжана, почувствовал лёгкую брезгливость и просто отправил посуду в утилизатор.

С подобной наглой и топорной попыткой устранить конкурента он сталкивался, пожалуй, впервые в жизни.

Вернувшись к себе, босс Чжан развил бурную деятельность: зазывая прохожих и обслуживая редких гостей, он без усталости отпускал язвительные шпильки в адрес соседа. Параллельно он спешно заказывал партию специй, твёрдо намеренный разгадать секрет кисло-сладкого редиса.

Впрочем, его мелкие пакости не возымели особого эффекта. Да, он сумел отпугнуть парочку случайных прохожих, но постоянные клиенты «Кухни Танмэнь» новинкой заинтересовались нешуточно.

Офисная сотрудница Мария, работавшая неподалёку, стала завсегдатаем заведения после того, как попробовала местный лимонад. Заметив новое блюдо в меню, она искренне обрадовалась. Особенно когда Ихэ объяснил, что редис приготовлен в том же освежающем стиле и идеально сбалансирует любое плотное блюдо. Недолго думая, Мария заказала порцию закуски и говядину с картофелем по старинному рецепту.

Говядина тушилась заранее, так что подача не заняла много времени: Ихэ выложил щедрую порцию мяса на ароматный питательный рис, посыпал мелко нарезанным зелёным луком и добавил десяток маринованных брусочков редиса.

Контраст белоснежных кусочков редиса с лаковым блеском чёрного блюда и ярко-красным перцем чили выглядел броско, но на удивление гармонично.

Мария давно привыкла к изысканному стилю подачи господина Тана, но устоять всё равно не смогла. Она активировала браслет-коммуникатор и сделала целую серию снимков с разных ракурсов, ухитрившись поймать в кадр даже тонкие, изящные пальцы повара. Выложив фотографии в свой блог, она наконец-то взялась за вилку.

Первый же кусочек редиса приятно удивил её свежим, кисло-сладким вкусом с лёгкой остринкой. Рецепторы мгновенно отозвались всплеском аппетита. Правда, поначалу Мария

подумала: «Вкусно, но лимонад всё-таки лучше». Отложив закуску, она принялась за основное блюдо, жадно поглощая сочную говядину с картофелем.

Благодаря кулинарному мастерству Ихэ, мясо получилось нежным, но упругим, без присущей полуфабрикатам кашеобразной структуры. И всё же, по меркам классической земной кухни, блюдо оставалось довольно сытным и тяжёлым. Насытившись наполовину, Мария почувствовала, что вкус приелся, и рука сама потянулась за палочками к тарелке с редисом.

И вот тут-то она осознала всю прелесть этой нехитрой закуски! Изумительное сочетание сладости, кислоты и пикантной остроты мгновенно сняло ощущение тяжести от жирного мяса. Когда жжение утихло, на языке осталось приятное послевкусие: нежный аромат говядины сплелся с чистой природной сладостью овоща. В мире, где вкусовые качества продуктов давно стёрлись и упростились, подобный опыт казался настоящим чудом!

Впрочем, для традиционной кулинарии в этом не было ничего удивительного: редис и говядина всегда считались классическим союзом, где один ингредиент идеально дополняет и раскрывает другой.

Открыв для себя этот гастрономический секрет, Мария ела с удвоенным аппетитом. Маринованные брусочки закончились слишком быстро, а на тарелке ещё оставалось немного риса. Недолго думая, девушка вылила остатки сладкого соуса в гарнир и в мгновение ока опустошила тарелку.

После обеда она не спешила уходить, блаженно смакуя приятное, согревающее послевкусие.

Пока она раздумывала, не взять ли порцию с собой, порог переступила компания студентов — среди них были как постоянные гости, так и новички. Ребята явно колебались из-за возросшей цены обеда и вполголоса спорили, стоит ли пробовать новый редис или лучше сэкономить и заказать что-то проще.

Прежде чем хозяин успел вмешаться, Мария сама вызвалась помочь с рекламой:

— Ребята, обязательно попробуйте! Я только что съела порцию, это просто объедение!

— А это лучше, чем лимонад? — поинтересовался один из студентов.

Мария на секунду задумалась, а затем уверенно ответила:

— Они слишком разные, чтобы сравнивать. Но лично мне редис понравился даже больше.

Слова владельца всегда можно списать на желание заработать, но искренняя рекомендация такой же посетительницы звучала невероятно убедительно. Сомнения ребят рассеялись. Раз уж они решили побаловать себя походом в ресторан, глупо экономить лишнюю сотню-другую

монет! Шумно переговариваясь, компания сделала заказ.

Глядя на них, Мария поняла, что не уйдёт с пустыми руками, и тоже попросила завернуть ей порцию с собой.

Тан Ихэ с мягкой улыбкой упаковал заказ, положив туда несколько лишних брусочков в знак благодарности за столь горячую рекомендацию.

Девушка сияла от счастья так, словно ей только что преподнёс подарок тайный поклонник, и упорхнула из ресторана, весело цокая каблучками.

Вскоре подали обеды студентам. Молодёжь выражала свои восторги куда бурнее, чем утончённая офисная дама. Они шумно нахваливали каждый кусочек, а под конец и вовсе едва ли не вылизывали тарелки — посуда после них сияла первозданной чистотой, не осталось ни единой капли соуса.

Но даже этого показалось мало. Один круглолицый парень из обеспеченной семьи, обладавший отменным аппетитом, решил не ограничиваться малым и заказал ещё одну порцию навынос.

Ихэ невольно улыбнулся, заметив, какими завистливыми взглядами приятели проводили везучего толстяка. На миг он даже засомневался, не слишком ли завысил цену для студентов. Впрочем, нынешний компромиссный вариант и так балансировал на грани окупаемости — уходить в демпинг после своего элитарного кулинарного прошлого он точно не собирался.

В первый же день кисло-сладкий редис произвёл фурор среди постоянных клиентов, пусть новые гости пока и присматривались к новинке с осторожностью. Те, кто заглянул на обед, вечером вернулись снова, прихватив с собой коллег и друзей.

Заготовочные со вчерашнего дня две огромные банки опустели на три четверти. Успех превзошёл все ожидания. Тан Ихэ пришлось срочно браться за ножи, чтобы замариновать свежую партию к завтрашнему утру.

Босс Чжан, который в обед злорадно потирал руки, видя небольшое затишье у соседей, к вечеру окончательно растерял весь свой праздничный настрой. «Кухня Танмэнь» буквально ломилась от наплыва гостей, превзойдя все прошлые рекорды. Его жалкая попытка саботажа с треском провалилась.

Стиснув зубы от досады, Чжан решил не тратить время на пустое ожидание редких клиентов. Он досрочно запер своё заведение и закрылся в лаборатории-кухне. В приготовлении онигири он всегда полагался на синтетические ароматизаторы, поэтому и теперь решил пойти проверенным путём: смешать различные химические эссенции, чтобы воссоздать неповторимый вкус соуса Ихэ.

Он был свято убеждён, что секретный соус соседа — обычная дешёвая химия. Все эти разговоры о «традиционных рецептах» и «натуральности» — не более чем маркетинговый ход. Ну откуда в космосе взяться настоящим вкусам? Только пищевые добавки способны подарить человеку подлинное разнообразие!

Разложив на столе пробирки и мерные ложки, суеверный кулинар первым делом подошёл к угольно-чёрной урне с «прахом» генерал-майора Хадеса. Почтительно поклонившись, он забормотал молитву:

— О великий генерал-майор, пусть ваша доблесть и удача пребудут со мной! Ниспошлите мне рецепт этого маринада!

Урна безмолвствовала.

Завершив этот фанатичный ритуал, Чжан вооружился пипетками и принялся колдовать над пропорциями, пытаясь по памяти воспроизвести заветный баланс.

Однако, сколько бы он ни бился до глубокой ночи, результат едва дотягивал до бледной копии оригинала. Соотношение сахара и кислоты казалось верным, но соусу отчаянно не хватало той самой природной глубины и свежести — неуловимого вкуса «умами», который и делал блюдо Ихэ шедевром.

Очевидно, генерал-майор Хадес проигнорировал его мольбы. Впрочем, неудивительно: по всей галактике у него были миллионы таких же преданных фанатов, ежедневно докучавших его духу своими нелепыми просьбами. На всех божественной удачи явно не хватало.

Глаза Чжана покраснели от едких испарений промышленных концентратов. Злой, уставший и разочарованный, он в сердцах вылил все получившиеся помои в раковину. И лишь когда в желудке тоскливо заурчало, вспомнил, что за весь день у него маковой росинки во рту не было.

Из-за дневного простоя на прилавке осталось полно нераспроданных онигири. Чтобы добро не пропадало, пришлось ужинать собственными кулинарными изысками.

Обычно он гордился своей стряпнёй, но сейчас, кое-как запихнув в себя два рисовых шарика, почувствовал, как к горлу подкатывает приторная тошнота от химозных ароматизаторов. Чжан недовольно причмокнул и вдруг поймал себя на мысли, что безумно, до дрожи хочет того самого утреннего редиса. Если бы сейчас перед ним оказалась хоть одна хрустящая, остренькая полосочка, он бы, наверное, на седьмом небе от счастья оказался.

«Чёрт... Интересно, у этого парня ещё осталось хоть что-то на продажу?»