

Желание съесть еще одну порцию кисло-сладкого редиса вспыхнуло в душе босса Чжана с такой силой, что совладать с ним было уже невозможно. Стоило ему вспомнить этот сочный, слегка пикантный вкус, как во рту пересыхало от предвкушения. Он то и дело припадал к стакану с ледяной водой, но это ничуть не помогало.

Но как быть с гордостью? Утром он прилюдно разнес стряпню этого мальчишки, а вечером приползет обратно на полусогнутых? Куда девать лицо?

Почти час он метался из угла в угол. Разум яростно твердил: «Пойдешь туда сейчас — сам же себя по морде шлепнешь!», «Ну и дураком же ты будешь!», но ноги упрямо несли его к выходу. Сделав всего пару шагов на улицу, он замер: Тан Ихэ с невозмутимым видом провожал последнего клиента, после чего перевернул табличку на «Закрыто».

Босс Чжан:

«...»

В этот вечер остаться ему без редиса.

Но запретный плод, как известно, сладок. Чем недоступнее казалось лакомство, тем сильнее зудело внутри. На следующий день мучения босса Чжана стали поистине невыносимыми: один из его давних постоянных клиентов притащил с собой порцию заветного редиса прямо к нему в лавку. Посетитель уплетал свои онигири, то и дело запихивая в них хрустящие белые полоски, и вид у него при этом был самый блаженный.

Босс Чжан заворуженно наблюдал, как зубы гостя с сочным треском перекусывают белоснежные, так аппетитно похрустывающие кусочки. С каждым этим «кач-кач» у него судорожно дергался кадык.

Да что это за редис такой?! Самая настоящая отравка для разума!

Промучившись еще пару дней и поняв, что аппетит только растет, босс Чжан окончательно потерял покой. Переступить через собственную гордость и пойти купить всё самому он по-прежнему не мог, а потому состряпал «гениальный план». Он подозвал своего четырехлетнего сынишку и заговорщически прошептал:

— Сынок, видишь того старшего брата напротив? Сходи-ка и купи у него порцию кисло-сладкого редиса для папы.

Малыш захлопал ресницами и пролепетал:

— Папа, а что такое кисло-сладкий редис?

— Это штука куда вкуснее твоих конфет. Только помни: когда придешь туда, не вздумай говорить, что это для папы. Скажи, что покупаешь для себя. Понял?

Мальчик непонимающе кивнул. Отец легонько подтолкнул его в спину, и ребенок, забавно переставляя неокрепшие ножки, поковылял через дорогу.

Тан Ихэ только открыл заведение, как порог переступил крошечный карапуз, который едва держался на ногах. С самым серьезным видом малыш нетвердым голоском выдавил:

— Братик, я... я пришел купить редиску... для себя!

—... — Тан Ихэ на секунду показалось, что он ослышался. — Для кого купить?

— Папа сказал, купить для себя.

Тан Ихэ опешил, а затем невольно улыбнулся. Его голос заметно потеплел:

— И какой же редис тебе нужен?

— Кисло-сладкий! — Мальчик забавно замахал ручками, напрочь позабыв все отцовские наставления.

Тем временем босс Чжан, затаив дыхание, наблюдал из своей лавки. Не прошло и полминуты, как его сын, растерянно почесывая затылок, поплелся обратно. Следом за ним шел Тан Ихэ, что-то негромко ему объясняя. Босс Чжан испуганно отпрянул вглубь помещения, дожидаясь возвращения лазутчика.

Малыш переступил порог и обиженно надул губки:

— Папа, я не купил.

— Как это не купил?! — так и подскочил босс Чжан. Он ведь своими глазами видел, что Тан Ихэ бойко торговал редисом последние дни.

— Братик сказал, что нету.

— Да быть того не может! Что за вздор! — Босс Чжан не поверил ни единому слову. Он принялся дотошно расспрашивать сына, и когда дошел до фразы «Папа сказал, купить для себя», у него буквально потемнело в глазах. С потрохами сдал! Мелкий паршивец выдал его с головой!

«Ах вот оно что! — закипел от обиды босс Чжан. — Значит, этот сопливый отпрыск семейства Тан понял, что редис предназначался мне, и из вредности отказал ребенку! Какой злопамятный мерзавец, даже перед дитём постыдился бы кривляться!»

Вспыхнув от злости, он подхватил сына на руки и, наплевав на собственную лавку, решительно направился к обидчику — требовать сатисфакции.

Тан Ихэ в это время как раз закончил прибираться. Он вышел на порог с увесистой глиняной кадкой, собираясь проверить степень маринования, когда тишину разорвал сердитый голос.

— Эй! — зычно крикнул босс Чжан. — Ладно у тебя со мной счеты, но ребенок-то тут при чем? Что плохого в том, что дитя захотело сладкого редиса?!

Тан Ихэ с удивлением воззрился на разгневанного соседа. Малыш Сяо Цзе, испугавшись громоподобного отцовского баса, испуганно вжался в его плечо.

— Это ваш сын? — спокойно спросил Тан Ихэ.

— А чей же еще?! — огрызнулся босс Чжан. — Ты ведь только потому его прогнал, что он мой сын, верно?

Тан Ихэ нахмурился еще сильнее:

— И в чем же выразилось мое самоуправство?

— Да ты только что отказался продать ему кисло-сладкий редис! — распалялся босс Чжан, срываясь на крик. — Подумаешь, готовить научился! Знаю, что вкусно, знаю, что затаил обиду из-за моих слов при клиентах! Но мой Сяо Цзе перед тобой ни в чем не виноват! К чему эта мелочность? Я просто хотел поправить ему пищеварение, он в последнее время совсем потерял аппетит, отощал бедняга...

Пухлощекий Сяо Цзе уставился в пустоту круглыми глазами.

«Ничего я не отощал, папа опять все выдумывает. Я вообще-то вчера в садике первое место по поеданию обедов занял».

Но спорить он не решился: папа ведь строго-настрого велел помалкивать.

Тан Ихэ выслушал эту тираду, молча поставил кадку на стол и аккуратно снял крышку. Заглянув внутрь и убедившись, что все в порядке, он наконец поднял взгляд на соседа и невозмутимо произнес:

— Во-первых, я понятия не имел, чей это ребенок. Во-вторых, кисло-сладкого редиса сегодня действительно нет в меню.

Он запустил палочки в кадку и выудил аккуратный брусок шириной в два пальца и длиной в один. Он был глубокого бронзового оттенка. В воздухе мгновенно разлился умопомрачительный пряный аромат — густой, насыщенный, с выраженными соевыми нотками. В отличие от легкого кисло-сладкого маринада, этот запах дразнил аппетит плотным, солоноватым духом.

— Сегодня у нас пряный соевый редис, — Тан Ихэ слегка покачал зажатым в палочках кусочком.

После нескольких дней непрерывной готовки кисло-сладкого редиса клиенты, может, и не успели пресытиться, но сам Тан Ихэ как шеф-повар от него изрядно устал. Это было семейной традицией их Частной кухни: у руля стояли молодые кулинары, которые обожали экспериментировать. Новинки появлялись регулярно, классика сменялась модными веяниями, но благодаря безупречному исполнению гости принимали любые перемены на ура. Такой подход лишь укреплял репутацию заведения как немного капризного, но неизменно яркого и самобытного ресторана.

Приготовление пряного соевого редиса во многом походило на рецепт его кисло-сладкого собрата, однако в маринад требовалось добавить соевый соус и темный выдержанный уксус. Именно здесь Тан Ихэ столкнулся с серьезной проблемой. В этом футуристическом мире соевый соус давно превратился в дешевый суррогат из красителей, сахарина, соли и ударной дозы глутамата натрия, а о настоящем выдержанном уксусе никто и слыхом не слыхивал. Тан Ихэ потратил почти три дня на исследования и эксперименты, прежде чем сумел воссоздать солоноватый рассол приемлемого качества, а затем мариновал в нем редис еще двое суток.

К счастью, качество овощей с фермы оказалось феноменальным. И пусть специи оставляли желать лучшего, природная сочность и сладость редиса с лихвой компенсировали любые недостатки.

Закончив краткое представление нового блюда, Тан Ихэ прямо на глазах у ошеломленного соседа неторопливо достал разделочную доску, нож и принялся нарезать маринованный брусок аккуратными ломтиками.

С каждым легким ударом лезвия из янтарной мякоти выступали капельки темного сока. Этот сорт заметно отличался по цвету от жемчужно-белого кисло-сладкого редиса, но выглядел ничуть не менее соблазнительно.

Босс Чжан замер, не в силах отвести взгляд. Ему казалось, будто каждое движение ножа Тан Ихэ превратилось в замедленную киноленту — точь-в-точь как в нашумевшем на всю Галактику шоу «На кончике языка Галактики». В его ушах даже зазвучала пафосная закадровая музыка. Эта безупречная картинка и чистый, влажный хруст разрезаемой плоти заставили его непроизвольно сглотнуть слюну — так громко, что звук эхом разнесся по всей

улице.

Спустя секунду его лицо залила густая краска. Ему было стыдно и за свою глупую вспышку гнева, и за это предательское, оглушительное сглатывание.

Тан Ихэ, разумеется, все услышал, но предлагать угощение не спешил. Вместо этого он преспокойно поднес кусочек к губам палочками и с удовольствием захрустел.

В отличие от кисло-сладкого варианта, пряный соевый редис обладал глубоким, дразнящим солоновато-копченым вкусом. От этого аппетитного «хрусь-хрусь» у босса Чжана едва не помутился рассудок. Спасло то, что его сын вовремя захныкал и потребовал свою долю. Цепляясь за этот спасительный предлог, отец торопливо купил порцию нового блюда и, не смея задерживаться ни секунды, ретировался в собственную лавку, чтобы предаться дегустации без свидетелей.

Первый же укус отозвался на языке настоящим взрывом вкуса. Сочный, солоноватый, с легкой остринкой и едва уловимой сладостью, этот редис мгновенно успокоил исстрадавшиеся за последние дни рецепторы.

Вкусно! Невероятно вкусно!

В первый день продаж пряного соевого редиса старожилы заведения выказали легкое недовольство. Они успели всем сердцем привязаться к кисло-сладкому вкусу и считали, что Тан Ихэ зря затеял эти свои «реформы».

Сам кулинар оставался олимпийски спокоен. Он не опускался до оправданий, сохраняя привычный вид «не нравится — не бери». К его удивлению, подобная холодность лишь сильнее раззадорила любопытство завсегдатаев. В конце концов, новинка стоила столько же, сколько и прежнее блюдо. И пусть внешне пряный соевый редис выглядел темным и невзрачным по сравнению с изящными белоснежными ломтиками, пах он божественно. В итоге обеспеченные офисные работники решили рискнуть и заказали по порции на пробу.

И не прогадали. Половина постоянных клиентов пришла к выводу, что новый вкус подходит к рису куда лучше прежнего, хотя другая половина осталась верна «классическому» кисло-сладкому варианту.

Поскольку среди гостей преобладала молодежь, споры быстро переключались в сеть. На популярном сайте отзывов «Дацзун» из-за обычной закуски разгорелась нешуточная «война вкусов».

[Сайт отзывов Дацзун — Ресторан Кухня Танмэнь]

[Сервис: 1.5 | Атмосфера: 3.5 | Вкус: 8 | Отзывы: 58]

[Нежный маггл: Новый кисло-сладкий редис просто чудо, ничуть не хуже лимонада!]

[Бегущая тыква: Кисло-сладкому редису твердая пятерка! Кстати, делюсь лайфхаком: когда доедите, вылейте оставшийся маринад прямо в рис. Вкус получается невероятный! Сам владелец сказал, что это очень изысканный способ, который в древнекитайской кухне называют «гайцяофань» — рисом с подливой. [крутой] [крутой]

[- Гость_1: Издеваешься? Какой еще рис с подливой из маринада, там же пара капель всего, фу.]

[- Гость_2: А ведь я попробовал... И знаете что? Это действительно чертовски вкусно!]

[...]

[Бегущая тыква: Какого черта! Мой любимый кисло-сладкий редис пропал! Вместо него подсунули этот пряный соевый! Единица заведению!]

[- Гость_1: А мне соевый даже больше зашел~ Такой соленький, пряный, пикантный. Очень необычно!]

[- Гость_2: О вкусах не спорят, но зачем было убирать кисло-сладкий? Он же законнорожденный первенец меню! С какой стати этот безродный соевый бастард занял его место? ㄗㄗㄗ]

[- Гость_3: Вот-вот! Золотые слова! Наш кисло-сладкий редис — единственный истинный наследник! Прочь соевого самозванца!]

[- Гость_4: Обалдеть, они уже и у редиски сословия нашли. Вы что, исторических дорам пересмотрели? Какая разница, кто бастард, если сейчас босс Тан души не чает именно в соевом! Смиритесь!]

[Нежный маггл: Я один ем и то, и другое и не понимаю, из-за чего весь этот сыр-бор?]

[- Гость_1: +1]

[- Гость_2: +2]

[...]

[- Гость_18: +18]

****[Госпожа Сахар: Да ладно вам, не ссорьтесь! Я сегодня специально спросила у шефа. Он сказал, что теперь по понедельникам, средам и пятницам будут подавать кисло-сладкий редис, по вторникам, четвергам и субботам — пряный соевый, а по воскресеньям — как левая нога захочет~ Так что нам, всеядным, повезло больше всех, у нас праздник каждый день! (#^.^#)]****

****[- Гость_1: О-о-о, ура! Я снова верю в любовь!]****

****[...]****

Градус дискуссии оказался настолько абсурдным, что случайные пользователи Сети лишь недоуменно качали головами: «Вы там совсем с ума посходили? Устраивать такие нешуточные драмы из-за какого-то редиса?!»

Кое-кто из старшего поколения сокрушался в комментариях: «Как только школота научилась пользоваться интернетом, в сети стало невозможно находиться. Неужели эти фанатские войны из шоу-бизнеса теперь перекинутся и на кулинарию?»

Но как бы обыватели ни ворчали, скандалы всегда генерируют трафик. Любопытство пользователей росло лавинообразно, и многие из тех, кто жил неподалеку, потянулись к лавке Тан Ихэ, чтобы составить собственное мнение.

Так в разгоревшуюся войну между любителями сладкого и соленого влилась новая волна свежей крови...

<http://bllate.org/book/18334/1764083>