

Спор о солёном и сладком незаметно перетёк из комментариев в реальную жизнь. То, что по понедельникам, средам и пятницам подавали кисло-сладкий редис, а по вторникам, четвергам и субботам — пряный соевый, люди ещё могли пережить. Но вот воскресная приписка «по настроению» превратилась в настоящую интригу. Разгадать душевное состояние повара гостям было не под силу, поэтому все сошлись на том, что шеф просто смотрит на показатели продаж за неделю и выбирает лидера.

Сторонники солёного и адепты сладкого начали негласную войну. В первую же неделю они принялись лихорадочно скупать любимый редис, пытаясь искусственно взвинтить продажи и тем самым привлечь внимание Тан Ихэ.

Словом, заняться клиентам было решительно нечем, и они боролись чисто из принципа, желая утереть нос оппонентам. Обе фракции с замиранием сердца ждали, какой же вкус Тан Ихэ «коронует», сделав своим фаворитом. Тогда победители смогли бы триумфально глумиться над проигравшими в двух гигантских тредах на сайте отзывов Дацзун, доказывая всему миру, что именно их выбор — истинный фаворит шефа и единственно верный курс ресторана «Кухня Танмэнь».

Сам Тан Ихэ даже не подозревал об этих баталиях. Подсчитав выручку за несколько дней, он с облегчением обнаружил, что показатели продаж обоих видов редиса практически сравнялись. Поначалу он всерьёз опасался, что неизбалованные межзвёздные жители, привыкшие к приторной еде, не оценят его стряпню. Сам он не слишком любил готовить сладкое, поэтому и решил прощупать почву с помощью пряного соевого редиса, сочетающего в себе солёные и сладкие нотки. Как оказалось, зря волновался: хотя на словах гости упирались, на деле они с радостью уплетали новинку за обе щеки.

Десерты приносят мимолетную радость, но быстро насыщают, в то время как солёные и пряные вкусы лишь разжигают аппетит. С точки зрения долгосрочной перспективы, второе направление было куда прибыльнее.

Закрепив успех пряного редиса, Тан Ихэ принялся постепенно убирать из меню сладкие позиции. Особенно те, в которых использовались непонятные, диковинные межзвёздные продукты вроде мяса биби-зверей или плодов мэнгань. Как только запасы этих ингредиентов истощались, он без сожаления вычеркивал очередное творение местной кухни и заменял его проверенными рецептами древней Земли.

Урожай с его фермы отличался исключительным качеством, а поскольку теперь у него водился чеснок, Тан Ихэ сделал упор на простые, но сытные блюда: жареную пекинскую капусту и жареную соломку из белого редиса.

Радикальное обновление меню резко выделило его заведение на фоне безвкусных местных забегаловок, где всё либо плавало в сахаре, либо состояло исключительно из мяса. Не только случайные прохожие впадали в ступор — даже некоторые постоянные клиенты недоумевали: какой смысл есть траву?

Ладно ещё обойтись без фруктов в горячем, к этому они привыкли. Но совсем без мяса? Что за абсурд?!

Первыми рискнули студенты из соседних кампусов — жаждой кулинарных приключений молодежь отличалась во все времена. Вскоре в дверях «Кухни Танмэнь» снова показалась уже знакомая Тан Ихэ влюбленная парочка.

— Ого, шеф, у вас новинки? — Девушка с любопытством пролистала меню. — А почему мясного почти не осталось?

Тан Ихэ, признав в них постоянных гостей, снизошел до объяснений:

— Качество мяса у здешних поставщиков оставляет желать лучшего. Не хочу потчевать вас плохими продуктами.

— Ха-ха-ха, ну вы и скажете, шеф! Уж где-где, а у вас мы точно не останемся обделенными!

Тан Ихэ едва заметно улыбнулся:

— Выбирайте.

— Тогда нам порцию жареной пекинской капусты и соломку из редиса. — Девушка лукаво подмигнула. — Смотрите, не разочаруйте!

Парень молча одарил ресторатора многозначительным взглядом, словно предупреждая: «Не смотри, что моя благоверная расхваливала твоё заведение во всех соцсетях. Стоит тебе хоть раз оплошать — она вмиг превратится из преданной фанатки в злейшего врага и разнесет тебя в пух и прах. Так что держи марку!»

Тан Ихэ скрылся на кухне. Робот-помощник уже подготовил все ингредиенты. На первый взгляд эти два блюда казались элементарными, но именно в кажущейся простоте крылась главная сложность: успех полностью зависел от свежести продуктов и ювелирного контроля над пламенем. Доверять такое бездушной машине было нельзя — только ручная работа.

Сначала он раскалил масло на воке, бросил туда раздавленный чеснок и соль, наполняя воздух умопомрачительным ароматом. Едва чесночные дольки подернулись нежно-золотистой корочкой, Тан Ихэ всыпал нарезанную солодкой капусту и принялся быстро, уверенно перемешивать ее на бешеном огне. В приготовлении зелени медлить нельзя: одно лишнее движение — и овощи либо останутся сырыми, либо пережарятся и дадут кислинку.

Доведя капусту до полуготовности, когда она лишь слегка обмякла, но сохранила хруст, Тан Ихэ снял вок с огня. Он быстро приготовил соус на основе свежего чеснока и щедро полил им исходящее паром, нежно-зеленое блюдо.

С редисом пришлось обходиться деликатнее. Тан Ихэ пассировал соломку на среднем огне, пока она не стала полупрозрачной. Выложив ее на тарелку, он украсил блюдо мелко нарубленным зеленым луком и яркими кубиками красного перца.

Один белый, один нежно-зеленый, расцветенные яркими брызгами красного перца — эстетика блюд была настолько безупречной, что проголодавшиеся студенты тут же вытащили коммуникаторы и принялись увлеченно фотографировать.

— Какая изысканная подача! — восхитилась девушка.

— Если тебе так нравится, придем сюда на нашу годовщину, — предложил парень.

— Хи-хи, а еще надо рассказать Сысы и ее мужу! И твоему соседу по комнате, помнишь, он ведь тоже завел девушку? Пусть ведут их сюда на свидание!

— Как скажешь, любимая.

Слово за словом, и они уже вовсю делали милые совместные селфи на фоне тарелок, щедро источая романтические флюиды.

Тан Ихэ молча наблюдал за ними.

"У нас тут вообще-то обычная закусочная, — со вздохом подумал он. — С каких это пор мы стали романтическим рестораном?"

Глядя на их искренний восторг, Тан Ихэ даже устыдился. Из-за скудного выбора ингредиентов он не мог развернуться в полную силу, и эти простейшие домашние блюда были далеки от его истинного мастерства. А клиенты так радовались, что шеф невольно почувствовал себя неловко.

Впрочем, студенты просто не бывали в роскошных заведениях. Для них ресторанчик «Кухня Танмэнь» казался верхом уюта: чисто, невероятно вкусно, стильно и куда дешевле пафосных ресторанов среднего класса — идеальный вариант для влюбленных пар, еще не вставших на ноги.

Сделав еще пару снимков, проголодавшиеся ребята набросились на еду.

Листья капусты так и таяли во рту, а сочные черешки приятно хрустели на зубах. Ненавязчивый вкус самих овощей, соединяясь с пикантным соусом, раскрывался взрывной чесночной сладостью. Редис, нарезанный тончайшей прозрачной соломкой, удивлял своей текстурой. В его пикантной остроте угадывались свежие сладкие нотки, переходящие в мягкое, освежающее послевкусие.

Они и представить не могли, что обычные овощи без капли мяса могут подарить такую палитру ощущений. Густой аромат чеснока, бодрящая сладость редиса, нежная текстура капусты — всё это складывалось в сложную симфонию вкусов. Обычный обед раскрывался постепенно, словно изысканный парфюм с его верхними нотами, сердцем и шлейфом.

Девичье сердце окончательно растаяло. Девушка тут же накатала восторженный пост в соцсетях, окрестив стряпню Тан Ихэ «Мадам Лили от древней кухни Китая» — в честь знаменитых межзвездных духов.

Подруги в комментариях покатывались со смеху:

«Ты туда обедать ходила или парфюм тестировать?»

«Хотите узнать — сходите сами! Там вкусовые ноты реально сменяют друг друга!» — защищалась та.

«Признавайся, тебе приплачивают за рекламу?»

«Слушайте, а ведь точно! Надо бы стрясти с этого красавчика-шефа денежку за пиар. Обычный отзыв стоит пол-звездной монеты, но мой-то шедевральный, так что требую целую!»

«Ха-ха-ха!»

Они опустошили тарелки в мгновение ока, подчистив даже остатки соуса на донышке — посуда блестела так, будто ее только что вымыли.

Уходя, девушка лучезарно улыбнулась:

— Мы теперь каждую неделю будем приходить сюда на свидания!

— Спасибо за визит, — ответил Тан Ихэ.

"И всё-таки, — мысленно вздохнул он, провожая их взглядом, — моё заведение вовсе не планировалось как приют для влюбленных"

Конечно, эти студенты были лишь каплей в море. В будни молодежь грызла гранит науки, так что основную кассу заведению делал офисный планктон из соседних бизнес-центров. Люди солидные, они относились к кулинарным экспериментам гораздо осторожнее.

Поначалу белые воротнички косились на овощное меню с явным подозрением. Однако стоило им сделать первый укус, как женская половина офисов пришла в полный восторг. Их реакция

превзошла даже эмоции влюбленной студентки. Легкие овощные блюда содержали минимум калорий — настоящее спасение для тех, у кого замедлился метаболизм, но кто категорически не желал давиться пресным питательным порошком ради идеальной фигуры.

Одна дотошная женщина-ученый даже забрала порцию жареной капусты и редиса к себе в лабораторию. Проведя тесты, она обнаружила поразительную вещь: на переваривание этих блюд организм тратил почти столько же энергии, сколько получал из них. Проще говоря, наесться можно было до отвала без малейшего риска прибавить в весе.

Но настоящим чудом стали кисло-сладкий и пряный соевый редис. Они и вовсе оказались продуктами с отрицательной калорийностью! Энергия от одного съеденного кусочка не покрывала даже энергозатрат на его расщепление. Для худеющих это было сродни божественному благословению.

Стоило результатам анализов просочиться в сеть, как вокруг ресторанчика Тан Ихэ поднялся нешуточный ажиотаж среди желающих сбросить вес. Сюда потянулись вереницы клиентов, мечтающих избавиться от лишних килограммов.

В соцсетях начался странный флешмоб. Местные офисные дамы, отобедав у Тана, неизменно выкладывали отчеты с хэштегом: «#СжигайКалории: сегодняшний обед — питательный порошок с пряным соевым редисом. Кажется, я только что полегчала на двадцать пять граммов!»

Не прошло и недели, как под хэштегом красовалось уже больше сотни публикаций. Твит за твитом, волна хайпа нарастала. Этот тренд быстро затмил не утихавший спор между любителями сладкого и соленого. Отныне визитной карточкой «Кухни Танмэнь» стала фраза «свежо и никакой тяжести».

Доходы заведения поползли вверх. Поток гостей вырос до тридцати-сорока человек в день, что позволило Тан Ихэ не просто выйти в ноль, но и начать откладывать чистую прибыль.

Пока дела у Тана шли в гору, соседние рестораны начали нести убытки. Больше всех пострадал расположенный неподалеку Ресторан восточной кухни, который тоже спекулировал на вывеске «традиционных рецептов» и делал ставку на кисло-сладкие и пряные вкусы.

Вот только у конкурентов вкусы были химозными, бездушными, промышленными. Разве могли они сравниться с первозданной свежестью натуральных продуктов, которые Тан Ихэ выращивал на собственной ферме? Отток клиентов из Ресторана восточной кухни принял катастрофические масштабы.

Глядя на то, как у соседа с каждым днем становится всё многочисленнее, босс Чжан зеленел от зависти, а в его глазах лопались капилляры.

К несчастью для Чжана, крошечный зальчик «Кухни Танмэнь» не мог вместить всех желающих. Когда Тан Ихэ физически не справлялся с наплывом гостей, спешащие клиенты волей-неволей шли перекусить к конкуренту.

Босс Чжан с горечью осознал, что опустился до роли стервятника, подбирающего крохи со стола этого выскочки...

Да чтоб его! И откуда только у этого сопляка Тана такая бешеная пруха? Неужто та погребальная урна, которую он ему подсунул, сработала как талисман?

Эта нелепая мысль так прочно засела в его голове, что Чжан начал относиться к оставшейся у него в ресторане урне с религиозным трепетом.

Каждое утро перед открытием он благоговейно ставил перед ней три чаши с чистой водой, зажигал три ароматические палочки и истово шептал:

— Господин генерал-майор, пусть ваша великая удача пребудет со мной!

Погребальная урна безмолвствовала.

Тем временем на ферме привязанный на цепь пес внезапно вздрогнул и оглушительно чихнул несколько раз подряд.

— Гав! Гав! Гав! — залаял он.

"Кто там перемывает мне кости?!"

"Хм... Наверняка этот злобный фермер плетет против меня заговоры!"

<http://bllate.org/book/18334/1764084>