

Шекспировская дилемма развернулась вокруг обычного клубня: давать или не давать?

Тан Ихэ медленно перевёл взгляд на Сяо Ха. В фиолетовых глазах пса горело откровенное, неприкрытое вожделение.

Спустя полминуты юноша молча убрал палец, так и не нажав кнопку дарения. Провизии на ферме и без того негусто, так что экономия — превыше всего.

Сяо Ха застыл.

«Ублюдок! — взвыл про себя пёс. — Ведь прямо под носом маячил картофель, и так нагло его утащить! Издевательство! А он, между прочим, уже настроился распробовать этот дивный плод!»

От возмущения уровень симпатии лохматого бунтаря мгновенно рухнул на пять пунктов.

Осознав, что предметы из Симулятора Волшебная ферма действительно можно передавать питомцу, Тан Ихэ решил проверить другие функции симулятора. В итоге выяснилось, что делиться можно не только овощами, но и Звездными монетами.

Сяо Ха ещё кипел от злости, когда перед его мордой что-то ослепительно сверкнуло. Золото! Та самая вожделенная монетка! Тан Ихэ выбрал пункт «Подарить Сяо Ха», подтвердил действие, и Звездная монета, ярко вспыхнув, плавно выпала из верхнего окошка интерфейса прямо перед лапами пса.

Тот мгновенно цапнул его зубами. Покосившись по сторонам с опаской и недоверием и убедившись, что щедрый дар действительно свалился из «люка» хозяина фермы, пёс сжал челюсти мёртвой хваткой. Настоящие Звездные монеты! Всего 1, но какая ценность!

Сяо Ха так обрадовался, что над его головой выскочило забавное всплывающее облачко с пульсирующим сердечком. Стоило псу заметить пристальный взгляд Тан Ихэ, как он тут же грозно оскалился и тихо зарычал, пытаясь скрыть восторг, но коварная система уже выдала его с головой. Парень кликнул по иконке питомца: показатель симпатии подскочил сразу на десять делений, доползя до отметки в -175.

Тан Ихэ не удержался от тихого смешка. Надо же, какой корыстный зверёк.

Заметив, как пёс от избытка чувств пару раз вильнул хвостом, юноша ощутил искушение подразнить его и отобрать монету обратно. Но, как говорится, бросать мясо собаке — дело безвозвратное. Подаренные Звездные монеты обратно не выманишь, и расставаться с добычей Сяо Ха не собирался. Он демонстративно проглотил Звездные монеты целиком — то ли действительно проглотил, то ли припрятал за щеку по-хозячьи. В любом случае, возвращать их он не планировал.

Улыбаясь, Тан Ихэ быстро постучал пальцем по экрану в районе пушистой макушки — виртуально потрепал за ухом.

— Гав! — пёс возмущённо твякнул, словно протестуя против фамильярности. «Дерзость!»

Но поскольку «злой плантатор» только что раскошелился на золото, Сяо Ха быстро сменил гнев на милость. Его круглые фиолетовые глаза хитро блеснули, словно он задумал какую-то каверзу.

В этот день у входа в ресторан Кухня Танмэнь появилась аккуратная меловая доска. Тан Ихэ своим ровным, изящным почерком вывел объявление: сегодня в меню долгожданные новинки, включая полноценный гарнир.

К приготовлению риса Ихэ подошёл со всей строгостью мастера: тщательно промыл зёрна, замочил их на двадцать минут, давая влаге проникнуть в самую сердцевину, а затем запустил паровую установку на два часа. Когда крышка герметичного котла откинулась, кухню затопил густой, тёплый аромат, заставивший сердце Тан Ихэ сладостно сжаться. Одному богу известно, как он тосковал по настоящему белому рису со времён своего перемещения в этот мир!

Не удержавшись, он наложил себе пиалу на пробу. Длинные, пухлые рисинки отливали влажным жемчужным блеском. На вкус они оказались упругими, с деликатной сладостью — даже знаменитый элитный рис не шёл ни в какое сравнение с этим урожаем. Одолев порцию, Тан Ихэ волевым усилием заставил себя отложить ложку и принялся за готовку для клиентов.

Одной из первых порог перешагнула Мария — постоянная гостья и по совместительству главный рекламный агент заведения. Именно её восторженные отзывы среди коллег в офисе обеспечили Тан Ихэ добрую половину клиентуры. В последнее время скромный ассортимент ей порядком примелькался, но броская надпись на грифельной доске заставила её сердце радостно забиться. Сгорая от любопытства, девушка решительно шагнула внутрь.

В стилизованном под старину меню действительно красовались новые позиции. К уже любимейшей пекинской капусте и соломке из белого редиса добавились пикантные огурцы суои по старинному рецепту и двухцветный редис. Но настоящим королём стола стал картофель: его предлагали в виде нежного пюре, острой картофельной соломки, картофельной соломки в укусе и изящного картофеля суои.

Пока другие рестораны выстраивали меню вокруг мясных деликатесов, Кухня Танмэнь сделала ставку на овощи, разделив карту блюд на три самостоятельные категории: картофельную, огуречную и редисовую.

Мясо, разумеется, тоже присутствовало, но играло скромную роль компаньона для овощей. Выбор ограничивался свининой и курятиной. Стоит отметить, что стандартное межзвездное мясо напоминало безвкусную кашу, и Тан Ихэ потратил неделю на кулинарные эксперименты, чтобы вернуть ему приличную текстуру. Он выдерживал его в ледяной воде для удаления посторонних запахов, тщательно промакивал хлопковой тканью, мариновал с солью для плотности и добавлял каплю масла для нежности. Труды увенчались успехом: мясо наконец-то обрело приятную упругость.

Мария пробежалась глазами по ценам и отметила, что чек подрос. На выбор теперь предлагался обычный ароматный питательный рацион либо белый рис, причём последний стоил вдвое дороже стандартной кашицы. Раньше Мария пробовала онигири в ресторане восточной кухни и осталась не в восторге: местный рис отдавал химической горечью, от которой немел кончик языка. В голове зашевелились сомнения: за счёт чего Тан Ихэ собирается маскировать этот неприятный привкус?

Обычно она бы поостереглась выкладывать 2000 Звездных монет за сомнительный эксперимент, но сегодня действовала приветственная скидка, и упускать шанс казалось глупостью. Руководствуясь мыслью «была не была, в крайнем случае получу урок», она с явным скепсисом заказала тушёную курицу с картофелем и рисом.

Вскоре Тан Ихэ лично принёс заказ. Мария посмотрела на горку белоснежного риса, и её взгляд остекленел.

Первое, что её поразило — сама посуда. Вместо банального серого пластика или металла рис лежал в глубокой керамической пиале. Подобный раритет Мария видела разве что в исторических драмах. Она бережно взяла её в руки, разглядывая благородный пепельно-серый оттенок и тонкую вязь узоров. Эту винтажную утварь Ихэ откопал в лавке старьевщика: матовая поверхность глины идеально подчёркивала первозданную белизну зёрен.

А сам рис! Привыкшая к безликой жиже питательных смесей, Мария заворожённо смотрела на россыпь аккуратных, лоснящихся крупинок, над которыми вился тонкий пар. От пиалы исходил чистый, упоительный аромат нагретого солнцем поля, затмевающий любые синтетические сурrogаты.

Девушка зачерпнула ложку риса и отправила в рот, тут же ойкнув от жара. Поспешно подув на следующую порцию, она проглотила её и зажмурилась. Нежная сладость натурального крахмала раскрылась на языке мягким, обволакивающим теплом.

Это было поразительно вкусно. Простой, лишённый кричащих специй, но невероятно глубокий вкус гармонировал с изяществом пиалы. Опомнившись, Мария обнаружила, что съела уже половину порции чистого риса, так и не притронувшись к основному блюду. Тушёный картофель таял с упругим вкусом, сохраняя приятную плотность в самой сердцевине, а сочные кусочки курицы, пропитанные пикантным соусом, идеально дополняли пресноватый гарнир.

Когда тарелка с курицей была ещё наполовину полна, рис уже закончился. Мария смущённо

посмотрела на пустую пиалу, а затем перевела умоляющий взгляд на повара.

Тан Ихэ, сохранив невозмутимый вид, поинтересовался:

— Порция риса стоит 800 Звездных монет, но сегодня действует скидка пятьдесят процентов. Желаете добавки за 400?

«Дорого, конечно... но безумно вкусно!» — подумала Мария и согласно кивнула. Спустя минуту перед ней выросла новая горка ароматного жемчужного зерна.

К удивлению Тан Ихэ, умяв вторую порцию, гостя попросила третью. Он невольно окинул её удивлённым взглядом: в этой хрупкой девушке скрывался аппетит настоящего тяжеловеса. Учитывая, что для постоянной клиентки он накладывал с горкой, щедрые три порции исчезли без следа.

— Это божественно! Как вам удаётся сотворить такое чудо? — восхищалась Мария, сыто поглаживая живот.

При расчёте со счёта списали 2800 Звездных монет, но у неё не возникло и тени сожаления. Напротив, она корила себя за то, что физически не может съесть больше, пока действует скидка.

Ихэ прекрасно её понимал. Если даже его искушённый вкус находил этот рис превосходным, то для неизбалованных жителей межзвёздной эпохи это было сродни откровению.

— В следующий раз попробуйте другие позиции, — мягко произнёс он, и на его губах скользнула едва заметная улыбка.

В кулинарных кругах района за Тан Ихэ закрепилась слава нелюдимого «ледяного мастера». Натянутые улыбки, которыми он изредка одаривал гостей, обычно выглядели пугающе, но сейчас его лицо осветилось искренним, тёплым светом. Будто весенний ветер дохнул на заснеженную вершину.

Мария даже зажмурилась на секунду, признавая сокрушительное поражение: она окончательно пала жертвой обаяния этого заведения.

— Обязательно приду! — закивала она. Прижав ладонь к груди, девушка мысленно напомнила себе, что она добропорядочная замужняя дама, пришедшая исключительно за гастрономическими удовольствиями, а не чтобы любоваться красавцем-поваром. Впрочем, в её голове уже зрел коварный план познакомиться с Ихэ свою незамужнюю кузину.

Вернувшись в офис, она развила бурную деятельность. Благодаря её весёлому нраву и харизме, навязчивые рекомендации не вызывали раздражения. В последующие дни Мария превратилась

в живую вывеску ресторана, приводя на обед целые делегации коллег.

Все новые позиции Тан Ихэ готовил по принципу благородной простоты. Его домашние рецепты подчёркивали естественную чистоту вкуса, не забывая её обилием специй. Раньше посетители восхищались лишь его мастерством маринада в кисло-сладком и пряном соевом редисе, но с появлением свежих овощей с фермы они впервые столкнулись с феноменом «первозданного вкуса».

Оказалось, что белый редис обладает терпкой остротой, сменяющейся мягкой сладостью. Свежие огурцы дарили прохладу летнего утра, а морковь раскрывалась глубокими землистыми нотами. Люди заново учились различать вкусы: теперь любой мог безошибочно определить овощ даже с завязанными глазами.

Эффект новизны в сочетании с безупречным качеством сделал своё дело. Поток посетителей в Кухне Танмэнь вырос до восьмидесяти человек в день, а местный сегмент сети захлестнула лавина отзывов.

[Сайт отзывов Дацзун: Ресторан Кухня Танмэнь]

[Обслуживание: 1.5/5 | Атмосфера: 3.5/5 | Вкус: 8.2/5 | Всего отзывов: 395]

[Бегущая тыква]

[- Народ, новые позиции — это просто отвал башки! А какая подача в этих старинных пиалах! Обязательно к заказу! [Фото] [Фото]

[Гучи-гучи]

[- Огуречное меню — космос! Самое любимое — курица с огурцами, она просто перевернула моё представление о птице. Как шефу удаётся сделать мясо таким упругим?]

[Картофельный фанат]

[- Картошка правит миром! Острая картофельная соломка — это чистый восторг!]

[Король редиса]

[- Не согласен! Редис — неоспоримый фаворит. Двухцветный редис не только безумно вкусный, но и выглядит эстетично. Это бесспорный топ!]

[Пользователь 1]

[- Ха, огурцы вообще-то выглядят как чистый изумруд, поумерь пыл, редисофил!]

[Пользователь 2]

[- А как же картофельная соломка в уксусе? В её хаотичной нарезке есть своя, дикая красота!]

[Король редиса]

[- О боже, защищать картошку аргументом про "дикую красоту" — верх отчаяния!]

[Пользователь 3]

[- Спорьте сколько влезет, но белый рис уничтожает всех конкурентов. Рис — всему голова! Это главный шедевр заведения!]

[Пользователь 4]

[- Да! В этих винтажных чашах он смотрится как произведение искусства!]

[Пользователь 5]

[- Эй, мы тут вообще-то горячие блюда обсуждаем, гарнирам слово не давали!]

[Маггл]

[- Слава богу, споры о соли и сахаре наконец-то утихли. Мой мозг спасён!]

Случайные пользователи сети, заглядывая в обсуждения, лишь качали головой. Извечная битва между любителями сладкого и солёного сменилась войной овощных фракций. Безумный накал страстей вызывал у сторонних наблюдателей лёгкую оторопь:

«Вы там совсем с ума посходили? Устраивать баталии из-за капусты и картошки? Это что, форум для начальной школы?!»

Тан Ихэ даже не подозревал о бушующих в сети виртуальных баталиях. Единственное, что он заметил — приток новых лиц. Многие приходили с высокомерным видом, недоверчиво озираясь по сторонам в поисках мифических «школьников», о которых писали на форумах. Но стоило им сделать первый укус, как спесь мгновенно испарялась, уступая место изумлению, восторгу и судорожному стучу пальцев по экранам коммуникаторов.

Число отзывов на сайте Дацзун перевалило за тысячи. Ветка обсуждений превратилась в полноценный фандом с темами поддержки для каждого овоща.

Проходящие мимо скептики недоумевали:

«Да ладно, вы серьёзно создали фан-клуб картошки?!»

На что ветераны заведения авторитетно заявляли:

«Да вы понятия не имеете, через что прошла наша картошечка! Её резали тончайшей соломкой, топили в кипящем масле, превращали в нежнейшее пюре ради нашего удовольствия! Всё, некогда объяснять, бегу после работы заказывать очередную порцию!»

Новичкам оставалось лишь развести руками:

«Это место определённо проклято...»

<http://bllate.org/book/18334/1764090>