

Она и представить себе не могла, что когда-нибудь окажется в ином мире!

Незнакомое устройство мироздания, легкомысленное отношение людей к еде, скудные и однообразные ингредиенты... Зайдя в книжный магазин и узнав об этом, Цянь Юнь поняла, в какое место попала. Её лицо мгновенно побледнело, а глаза защипало от слез.

Это был совершенно другой мир, совсем не похожий на тот, что она знала. Если уж на то пошло, лучше бы её сразу выбросили в Мир Гурманов! Хотя между Миром Людей и Миром Гурманов и существует огромная разница, их всё же соединяют дороги.

Цянь Юнь уставилась на карту мира, висящую на стене магазина. Всё не так, ландшафт совершенно не совпадает с тем, что был ей знаком!

Она не теряла надежды, но чем больше читала книг об этом мире, тем сильнее разочаровывалась: у неё не было иного выбора, кроме как принять свершившийся факт.

Она покинула свой родной мир.

Если верить теории, что один мир от другого отделяют даже разные вселенные, то что ей нужно сделать, чтобы преодолеть этот путь? Как вернуться к своей семье?

Какими бы ни были трудности, пока человек жив, он хочет есть. Голод бывает настолько невыносимым, что начинаешь презирать самого себя.

Цянь Юнь сжимала в руках собранные в лесу дикие плоды. Откусив кусочек, она поморщилась: вкус был кисло-терпким с отчетливой горчинкой. Трудно было представить, что в эпоху истинного гурманства вообще существует подобная еда.

...Ах да, она ведь больше не в той процветающей и чарующей эпохе.

Она ничего не знала об этом мире, у неё не было местной валюты, жилья и даже документа, подтверждающего личность. Неизвестно, что здесь будет, если нет ID-карты гурмана, но было ясно одно: её старая карта здесь точно бесполезна.

Цянь Юнь нахмурилась, прожевала и проглотила плод. Энергии в нём было до обидного мало, но этого хватило, чтобы желудок перестал сжиматься от спазмов голода.

Немного утолив аппетит, она прижала к себе рюкзак. Внутри лежал её кухонный нож — единственное, что дарило хоть какое-то утешение.

В любом случае, дождусь рассвета, а там видно будет. Лучше всего разузнать, на каком уровне здесь работают повара. В конце концов, чтобы закрепиться в этом мире, первым делом нужно найти работу.

Единственное, в чем она была уверена, — это её кулинарное мастерство, которое она оттачивала с самого детства.

Цянь Юнь уснула в этом странном мире, а в её родном мире многие уже узнали о её исчезновении.

Первыми удар приняли Цяньчунь и Юнь Чжоу, которые вернулись с далекого острова раньше времени, желая устроить дочери сюрприз.

Юнь Чжоу сжал край своей одежды так сильно, что ткань едва не затрещала по швам:

— Председатель Итирю, вы хотите сказать... моя дочь... уже... отправилась в другой мир?!

Его глаза налились кровью. Руки, которые никогда не дрожали, держа кухонный нож, потеряли былую твердость, а лицо стало мертвенно-бледным.

— Как она могла...

— Дай председателю Итирю договорить, — Цяньчунь тут же схватила мужа за руку. — Если бы это было правдой... председатель Итирю не был бы сейчас таким спокойным.

Не зря Цяньчунь была закаленным охотником за гурманскими продуктами, подумал про себя Итирю. Если бы она не вышла замуж так рано и не перестала посвящать всю себя поиску мировых деликатесов, то в эту эпоху её имя было бы куда известнее.

Председатель Итирю рассказал супругам всё, что знал.

Ноги Юнь Чжоу, до этого подкашивавшиеся, обрели силу: она жива. Его дочь жива. Пусть она находится там, где он не может её видеть, но для Юнь Чжоу это была лучшая новость.

— Значит, если её Гурман-клетки продолжают эволюционировать, демон, живущий в них, сможет вернуть её обратно?

Получив утвердительный ответ, Цяньчунь, внешне остававшаяся невозмутимой, почувствовала, как с души упал тяжелый камень.

Теперь им с мужем оставалось лишь молиться, чтобы их ребенок нашел себе пристанище и мог наслаждаться вкусной едой.

— Говорят, у нашей девочки сейчас отличная удача гурмана. Не волнуйся, я верю, что она вернется домой целой и невредимой, — Юнь Чжоу взял жену за холодную руку и притянул к себе.

— Да...

Когда небо начало светлеть, Цянь Юнь открыла глаза. Спать на дереве — сомнительное удовольствие, но это было первое утро в новом мире, и Цянь Юнь постаралась взбодриться: в конце концов, рассвет был очень красив.

— Благодарю все ингредиенты этого мира, — прошептала она.

У неё было столько планов: изучить Искусство еды, после чего преодолеть гравитацию,

нехватку кислорода, холод и жару... Она хотела отпраздновать день рождения вместе с мамой и папой в Мире Гурманов... А теперь? Не говоря уже об Искусстве еды, её заявка на участие в Храме Гурманов, скорее всего, аннулирована, да и блюда госпожи Сэцуно попробовать не удастся — она ведь ждала своей очереди целых четыре года, чтобы получить приглашение в её ресторан...

От одной мысли об этом сердце сжалось от боли.

Но если она сможет сохранить чувство благодарности даже в таких обстоятельствах, это наверняка поможет ей в изучении Искусства еды. Мама говорила, что само Искусство еды — это своего рода концентрация, рожденная из благодарности ко всему сущему.

— Это что...

Цянь Юнь подняла голову и случайно заметила прозрачную каплю, которая в лучах утреннего солнца висела на ветке, словно драгоценный камень.

Она осторожно коснулась её мизинцем. Капля лопнула и упала на палец. В нос ударил сладкий аромат, и она слизнула её. Знакомый вкус мгновенно разлился по вкусовым рецепторам, и взгляд Цянь Юнь потеплел.

Это Солнечный мед.

Медовые деревья, освещенные солнцем, по утрам выделяют сок, который стекает по стволу, словно ручей. Вкус у него сладкий и освежающий, будто мед с лимоном.

Только... всего одна капля?

Цянь Юнь посмотрела на листья дерева и коснулась их рукой. Казалось, дерево выложило на пределе сил, чтобы произвести хотя бы это.

Цянь Юнь спрыгнула с дерева и сложила ладони в поклоне:

— Глубоко признательна.

Как повар, она знала: если ингредиенты проявили к тебе доброту, нужно искренне их поблагодарить.

Когда она решила изучать Искусство еды, чтобы повысить мастерство, то спрашивала родителей, что это такое. Отец тогда сказал ей эти слова, но она лишь смутно понимала их смысл.

Теперь она осознала всё до конца.

Одинокая в чужой стране — в чужом мире, — она не могла ни на кого опереться. И всё же, даже когда она была голодна, она смогла вкусить нечто прекрасное. Это напитало её рецепторы, согрело желудок и заставило сердце биться активнее.

Теперь она поняла, что значит быть обласканной ингредиентами.

Цянь Юнь подумала немного, достала из рюкзака чешуйку, взяла нож и против роста чешуек соскребла немного темно-зеленой стружки прямо на землю. Затем она аккуратно присыпала всё почвой.

Чешуя Рогатого крокодила использовалась не только для создания ножей, доспехов или изысканных блюд — у неё было и другое применение.

Она служила отличным удобрением для растений.

Там, где погибал Рогатый крокодил, граница между пляжем и джунглями стиралась, и растительность начинала расти с невероятной скоростью. Всё это было заслугой таких чешуек.

Цянь Юнь не была уверена, примут ли местные деревья удобрение из другого мира, но решила попробовать.

Если это поможет снова получить Солнечный мед, возможно, он пригодится кому-то еще.

Закончив с этим, Цянь Юнь собралась с духом и вышла из маленькой рощи.

Раз уж она здесь, нельзя просто сидеть сложа руки. Прежде всего нужны деньги — без них в любом мире будет трудно. В её мире у неё было кулинарное мастерство, и в эпоху, где еда стояла превыше всего, повар был самой востребованной профессией.

Только... ищут ли люди в этом мире ту самую высшую степень вкуса?

Цянь Юнь покачала головой. Сейчас не время для унылых мыслей. Ей нужно выжить, и если её кулинарные навыки не помогут обеспечить будущее, она найдет другой способ.

Она хочет домой.

У Цянь Юнь не было ни денег, ни удостоверения личности, поэтому передвигаться приходилось на своих двоих. В книжном магазине она, прикинувшись путешественницей, разговорилась с владельцем. Пока тот настойчиво предлагал туристические путеводители, она незаметно выводила нужную информацию.

Желание вернуться домой давало ей бесконечную энергию. А уж после того, как ингредиенты этого мира так нежно отнеслись к ней... Вспомнив вкус той капли Солнечного меда, Цянь Юнь невольно улыбнулась.

Как только устроюсь, обязательно вернусь сюда.

Спустя четыре часа пути Цянь Юнь наконец достигла своей цели.

Отель, который считался самым престижным в городе.

Внешне он ничем не отличался от отелей для гурманов в её мире, но она слышала, что получить здесь высокую звездность крайне сложно, а максимально признанный государством рейтинг — всего пять звезд.

В Городе Чревоугодия, на вершинах Башни Ножей и Башни Вилок, было полно десятизвездочных отелей.

Цянь Юнь решила попытать удачу: в таком солидном заведении у управляющего наверняка есть связи. Помочь кому-то восстановить документы для такого человека — пара пустяков.

Но как с ним встретиться? Не встретишься — ничего не добьешься.

Пока она размышляла, из отеля выбежали двое мужчин. Один из них, весь в поту, судорожно

тыкал в экран телефона, раз за разом набирая номер, а затем с разочарованием отнимал трубку от уха.

— Почему шеф-повар именно сейчас... Другой замены нет, а гости придут с минуты на минуту! Если мы не справимся... не то что о повышении рейтинга, мы даже нынешние звезды не удержим!

Мужчина, который не мог позвонить и нервно расхаживал взад-вперед, не выдержал. Он прорычал что-то в сторону земли, а затем, подняв голову, крикнул коллеге:

— Живо к владельцу, и поищи кого-нибудь из Тоцуки...

— Простите, вы ищете повара?

Торико как-то сказал: выбирай удачный день, остальное — к беде.

Сейчас эти слова казались ей вполне разумными.

После того как Цянь Юнь объяснила причину своего обращения, мужчины, естественно, отнеслись к незнакомой девушке с подозрением. Цянь Юнь не стала оправдываться, лишь коротко заметила:

— У вас проблемы, а я могу их решить. Если не верите — проверьте мое мастерство.

Лучший способ завоевать доверие — показать результат.

Цянь Юнь также открыто призналась в своих слабостях: её положение было крайне затруднительным, ей нужна была помощь, поэтому она и обратилась к ним сама.

— Мне нужны документы и деньги. Думаю, попробовать — ничем не рискованный вариант для вас.

Если она сможет приготовить что-то настолько восхитительное, что от этого невозможно будет отказаться, у неё появится больше свободы действий. Впрочем, всё зависело от того, удастся ли ей приручить местные ингредиенты. Цянь Юнь была уверена в себе: раз здесь есть Солнечный мед, значит, пищевые ресурсы двух миров должны быть взаимозаменяемы.

Пока менеджер отеля раздумывал, его коллеге поступил звонок, который вынудил их принять решение.

— Беда! Гости сказали, что придут на полчаса раньше... Если мы не подготовимся немедленно...

Времени не было.

Если бы у них оставалось полчаса, возможно, они успели бы найти повара, который спас бы ситуацию.

Но теперь, когда эти полчаса были потеряны...

Менеджер посмотрел на свою единственную надежду:

— Как вас зовут?

Цянь Юнь улыбнулась:

— Цянь Юнь.

Менеджер вздохнул:

— Я Накадзима Таро. Пойдемте, я провожу вас на кухню.

Цянь Юнь последовала за господином Накадзимой. Увидев кухонное оборудование, она немного выдохнула: судя по технике, методы приготовления в этом мире ничем не отличались от её родного.

— Гости сегодня очень важные. От них зависит, повысят ли нашему отелю рейтинг, — Накадзима выглядел крайне взвинченным и недоверчивым. — Нужно приготовить восемь блюд, включая закуски, десерт и напитки. Госпожа Цянь Юнь, вы правда...

— Значит, закуски, суп, рыба, мясо, основное блюдо, салат, десерт и напитки — всего восемь позиций. Пожалуйста, предоставьте мне список местных ингредиентов и приправ.

Возможно, решительный тон Цянь Юнь внушил доверие, и менеджер отложил сомнения в сторону, быстро подготовив список.

Получив его, Цянь Юнь в уме составила меню. Она просмотрела список, попробовала некоторые продукты и внесла небольшие коррективы. Затем она нашла менеджера и озвучила свой выбор.

— У гостей нет аллергии?

Увидев, как быстро она определилась с меню, Накадзима немного успокоился:

— Нет, мы всё заранее проверили.

Но на всякий случай она решила приготовить по две порции каждого блюда. От этого шанса зависело её будущее, и она не могла допустить ни единой ошибки.

Она уточнила время прихода гостей — оно оказалось не таким критичным, как она думала. У неё оставалось немного времени, чтобы приготовить пару простых блюд и понять, чем местные ингредиенты отличаются от тех, что знала она.

Цянь Юнь решила сделать стейк из говядины.

Она выбрала замороженное мясо, разморозила его на 70 процентов и нанесла на поверхность ножом аккуратную сеточку. Затем нанесла первый слой специй: черный перец, соль. Она приготовила кисло-сладкий соус из лимонного сока и меда, тонко смазав им поверхность.

Разогрев растительное масло до появления сизого дымка, она выключила огонь и на две секунды опустила стейк в раскаленное масло — это нужно было, чтобы «запечатать» сок внутри.

Затем она отправила мясо в духовку, разогретую до 120 градусов. Для стейка такого размера

десяти минут было достаточно, чтобы довести его до прожарки medium rare.

Пока мясо готовилось, она занялась вторым соусом.

В молоко добавила немного сливочного масла, светлый соевый соус и томатную пасту. На водяной бане, постоянно помешивая, она довела соус до загустения с помощью картофельного крахмала. Получился густой, сливочно-свежий соус.

Цянь Юнь с тревогой смотрела на готовое блюдо.

В её мире для этого рецепта использовали бы мясо зверя с Ледяного континента — хищника, чья кровь замерзала при остановке активности. Температура такого мяса была постоянно низкой, оно казалось только что вынутым из морозилки. Но это была лишь имитация смерти: зверь мог ожить за пару секунд, почуввав добычу.

А вместо обычного меда в её мире использовали бы Солнечный мед. Местный мед был достаточно сладким, но ему не хватало той уникальной кислинки, поэтому она добавила лимон.

В соусе вместо обычного масла должны были быть сливки из морских масляных моллюсков...

Цянь Юнь выдохнула и подала блюдо менеджеру.

Накадзима замер:

— Это что?..

Аромат был неопишуемым. Горячий пар от мяса, смешанный с запахом соуса, напоминал дуновение прохладного влажного ветра в жаркий летний полдень. Никто не отказался бы от такого ветра, изнывая от жары. И он не мог отказаться от этого блюда.

Аромат ударил ему в нос и захватил разум. Хотелось есть — каждая клеточка его тела вопила об этом.

— Доказательство моего мастерства, — сказала Цянь Юнь. — Не попробуете?

Неужели... правда можно?

Накадзима сел за стол. Новая повариха что-то говорила о методе приготовления, но он не слышал ни слова. Он из последних сил сдерживался, чтобы не наброситься на еду, как дикий зверь.

— Пожалуйста, попробуйте.

Эти слова стали ключом, открывшим оковы.

Он взял нож и вилку. Острое лезвие коснулось поверхности говядины, и при малейшем нажиме он почувствовал, как изнутри просится наружу мясной сок.

— Сок так и брызжет... Это же мясо, но ощущение, будто разрезаешь густой суп, спрятанный внутри... Как?

— Я выбрала замороженный стейк и не разморозила его до конца. Перед готовкой я «запечатала» поверхность высокой температурой. Затем — медленное томление в духовке. Оставшаяся ледяная часть внутри растаяла и превратилась в сок.

Менеджер уже не слышал объяснений. Его вкусовые рецепторы были захвачены. С каждым кусочком он словно оказывался на залитом солнцем поле, где цвели лимонные деревья, зрели сочные томаты и благоухали травы. Коровы бродили по лугу, а пчелы возвращались с нектаром.

<http://bllate.org/book/19146/1880340>