

Соус густой, а сама говядина обладает невероятным, но в то же время идеально сбалансированным кисло-сладким вкусом. Различные оттенки вкуса сталкиваются, сливаются воедино, позволяя ему прочувствовать саму суть ингредиентов.

Тысячи слов можно было бы свести к одной фразе: это невероятно вкусно.

Принять госпожу Цянь Юнь на работу в отель было, пожалуй, самым правильным решением в его жизни.

Закуска: рулетики из тофу с комбу. Тофу ошпаривают кипятком, смешивают с обжаренным черным и белым кунжутом, а затем отжимают лишнюю влагу через марлю. Заворачивают в листья сисо и комбу, перевязывая стеблями водяного кресса. Украшают соусом чили с ароматом юдзу.

Суп: сливочный грибной суп с добавлением рисовой муки. Используются три вида нарезанных грибов, немного моркови, картофеля и белокочанной капусты. Грибы обжариваются на масле периллы, затем овощи вместе с комбу заливаются водой и доводятся до кипения. После овощи вынимают, а в бульон добавляют стружку тунца. В готовый овощной бульон вливают молоко, сливки, рисовую муку, уваривают до густоты, добавляют грибы и овощи, а в конце приправляют небольшим количеством соевого соуса и черного перца.

Рыбное блюдо: ассорти из сашими и обжаренного тунца. Тунца нарезают ломтиками: одну часть подают как сашими, украсив васаби и легким соевым соусом, другую — смазывают бульоном из базилика, тимьяна, корицы, цедры мандарина и перца, после чего обжаривают при высокой температуре до легкой корочки.

Мясное блюдо: стейк из телятины в кисло-сладком соусе. Именно то блюдо, которое пробовал управляющий, было подано гостю по специальному заказу.

Основное блюдо: рисовые шарики с тремя видами овощей. Рис промывают, смешивают с кунжутом, морской солью и кунжутным маслом. Корни лотоса и побеги бамбука мелко нарезают, смешивают с рисом и готовят на пару. Побеги аралии, брокколи и листья дудника бланшируют в подсоленной воде тридцать секунд, откидывают на дуршлаг и отжимают. Побеги аралии и брокколи выкладывают поверх риса, а листья дудника используют как обертку.

Салат: салат из хрустящей хурмы с йогуртом. Красный и желтый перец, огурец и хурму нарезают треугольниками. Северный тофу, арахис, кешью, оливковое масло и бамбуковую соль взбивают в блендере до состояния соуса, смешивают с йогуртом и заправляют овощи.

Десерт: рисовые шарики с начинкой из красной фасоли и шоколада. Фасоль промывают и готовят на пару, шоколад растапливают на водяной бане, добавляя сливки и сливочное масло, слегка взбивают. Фасоль разминают в грубую массу и смешивают с шоколадным соусом. Рисовую муку готовят на пару, добавляют кукурузное масло, вымешивают, формируют шарики, внутрь кладут начинку, а снаружи обваливают в обжаренной рисовой муке.

Напиток: тыквенный чай с ячменем. Тыкву и имбирь очищают, готовят на пару, добавляют в ячменный чай, варят на медленном огне тридцать минут, затем всыпают коричневый сахар и варят еще три минуты, после чего процеживают.

Это были восемь блюд, приготовленных Цянь Юнь.

Подав последнее блюдо, Цянь Юнь сняла поварской колпак. Из кухни не донеслось ни одного недовольного возгласа, а значит... всё удалось.

Глава 7

После того как Цянь Юнь впервые встала за плиту в этом мире, Уэно Ю посчастливилось стать ее первым гостем. После того званого ужина он превратился в постоянного посетителя.

Уэно Ю — мужчина, который всегда носил строгий костюм; по крайней мере, Цянь Юнь никогда не видела его в другой одежде. При встрече с людьми он всегда слегка улыбался, особенно при виде Цянь Юнь, и каждый раз не скупился на похвалу:

— Это был настоящий пир чудес, одно за другим. Шеф-повар, вы преподнесли мне столько сюрпризов! У меня накопилось множество вопросов по поводу этих блюд...

В день, когда Цянь Юнь только пришла работать в этот отель, всё было точно так же. Она ответила на вопросы этого гурмана, а затем вместе с управляющим проводила его.

— Даже не знаю, как вас благодарить! Если бы вы только могли остаться в нашем отеле...

Управляющий Накадзима потирал руки, на его лице застыла подобострастная улыбка. Лично попробовав блюда Цянь Юнь, он сразу понял ценность этого повара. Такой человек, даже если бы открыл уличный ларек, мгновенно получил бы предложения от множества людей. Ради того чтобы удержать её, он был готов предложить условия, о которых обычный человек и мечтать не смел.

Хотя Цянь Юнь сама пришла в их отель за помощью, Накадзима не смел проявлять спеси:

— Наш отель принадлежит Кулинарной академии Тоцуки, смею заверить, мы занимаем почетное место во всей Японии! Если вы останетесь... деньги — это вообще не проблема!

Цянь Юнь слегка нахмурилась:

— Вы же знаете, изначально я хотела лишь решить вопрос с документами...

— Пожалуйста, не беспокойтесь! — Накадзима выдохнул с облегчением. — Я улажу это в кратчайшие сроки.

Попад в этот мир... наконец-то удалось твердо встать на ноги.

Цянь Юнь медленно сжала кулаки. Впереди ждали испытания посложнее: ей нужно было найти способ покинуть этот мир.

Хотя демон Гурман-клеток, живущий внутри неё, наверняка знает ответ... ведь именно он привел её сюда. Но как с ним заговорить? Или, точнее, умеет ли он вообще разговаривать?

Цянь Юнь не знала, но попробовать стоило.

Сейчас единственное, что она могла сделать — это попытаться спровоцировать дальнейшую эволюцию Гурман-клеток.

Однако уверенности у неё не было. В её родном мире от момента внедрения Гурман-клеток до их эволюции прошло почти шесть лет.

Сможет ли она добиться этого здесь, где ингредиенты редки, а энергии в них не так много...

Стоп. В продуктах, которые она только что готовила, энергии, кажется, действительно было больше? Просто из-за нехватки времени она не успела прочувствовать это как следует. Но если эта догадка верна, значит, у неё есть путь вперед.

Кроме того, ей нужно больше узнать об этом мире. Чем больше информации, тем меньше ошибок.

Получив документы, Цянь Юнь официально стала шеф-поваром отеля. Что касается прежнего шефа, она даже не успела его увидеть. Немного разузнав, она узнала от одного из сотрудников кухни, что того, кажется, уволили.

По тону сотрудника Цянь Юнь чувствовала скрытое недовольство.

Она не стала оправдываться. Ей нужна была эта работа, а те, кто её нанимал, выбрали её — вот и всё. Она не использовала никаких грязных методов, честно добилась должности своим мастерством, так за что ей извиняться?

После этого отель официально получил свою звездную категорию.

Как и предполагал управляющий Накадзима, Цянь Юнь начали переманивать другие рестораны. Тот самый господин Уэно Ю тоже был в их числе, предлагая ей работу за границей.

Он говорил, что её талант не должен быть зарыт здесь, и если она согласится, то в наступающую эпоху гурманов она обязательно займет свое место. Честно говоря, когда он это говорил, Цянь Юнь на мгновение заколебалась.

У кого нет амбиций?

Амбиции Цянь Юнь были не просто велики — они были огромны.

Без них она не стала бы изучать Искусство еды, преодолевать природные катаклизмы и стремиться в Мир Гурманов. Она давно решила, что займет первое место в рейтинге поваров, чтобы сразиться с такими легендами, как национальное достояние Сэцуно, король кулинарии Юда, повелитель кухни Зевс...

Если бы эти слова ей сказал кто-то из её мира, или если бы она прожила здесь так долго, что невыносимо устала бы... возможно, она бы согласилась.

Но сейчас Цянь Юнь лишь покачала головой, поблагодарив за признание.

— Вот как... Если у вас появится желание изменить решение, свяжитесь со мной в любое время! И я, и... будем рады видеть вас в наших рядах.

Получив отказ, мужчина разочарованно вздохнул, но отступать не собирался. Чтобы построить идеальный мир гурманов, такой человек, как госпожа Цянь Юнь, был просто необходим.

Её мастерство уже не принадлежало миру простых смертных.

Если бы господин Адзами приехал в Японию и попробовал её блюда, он бы понял, почему она

так настойчиво рекомендовала ему именно её.

Уэно Ю заходил еще три или четыре раза, а однажды сообщил, что уезжает за границу и вряд ли вернется в Японию в ближайшее время. Он снова, прямо при управляющем, пригласил Цянь Юнь работать с ним.

Управляющий Накадзима занервничал, не зная, что сказать, но, слава богу, шеф-повар Цянь Юнь решительно и прямо отказалась.

При этом Цянь Юнь не стала закрывать все двери фразой вроде я никогда не поеду.

Во-первых, она не хотела ставить человека в неловкое положение, а во-вторых... кто знает, что будет дальше?

За эти пару дней у Цянь Юнь появились и работа, и жилье, и немного свободных денег. Наконец-то она могла отправиться пробовать местную кухню.

Хотя результат не принес ей восторга, обычные продукты, прошедшие через руки повара, действительно давали чуть больше энергии, чем в сыром виде. Если бы она познакомилась с более искусными поварами и ела больше изысканных блюд, Гурман-клетки развивались бы быстрее.

Эволюция Гурман-клеток полностью зависит от того, сколько вкусной еды ты съел. Если качество недостаточно, нужно брать количеством!

К тому же, она готовила себе обеды трижды в день. Если бы не опасение привлечь лишнее внимание, она бы с радостью съедала по семь-восемь порций.

Обладатели Гурман-клеток запасают калории совсем не так, как обычные люди.

— Шеф Цянь Юнь! Вы уходите?

Цянь Юнь расстегнула фартук, обернувшись: к ней подбежал запыхавшийся сотрудник.

— Да, — ответила она. — Моя работа на сегодня закончена, я уезжаю в другой город. Что-то случилось?

Сотрудник выглядел обеспокоенным:

— Госпожа Эрина из дома Накири пожаловала к нам лично. Говорит, хочет, чтобы вы приготовили для неё блюдо...

Цянь Юнь понимающе кивнула. Она-то думала, что случилось что-то серьезное, а это всего лишь гостя.

Цянь Юнь не собиралась менять свои планы. Она нашла в сети закусочную с кучей восторженных отзывов и хотела попробовать еду там.

Накири Эрина, старшая госпожа дома Накири. Этот дом владел Кулинарной академией Тоцуки, известной на всю Японию, а под их началом работало множество заведений, включая отель, где трудилась Цянь Юнь.

Эрина приехала сюда после докладов дедушки о том, что в одном из отелей Тоцуки появился невероятно талантливый и загадочный шеф-повар. С тех пор как этот человек возглавил кухню,

выручка отеля выросла, а важные персоны начали записываться в очередь, надеясь попробовать её стряпню.

Неужели это правда так вкусно?

Дедушка, похоже, тоже был заинтересован. Эрина решила, что прежде чем подавать что-то деду, она должна сама оценить вкус.

Как глава дома Накири могла пробовать блюда, основываясь лишь на нелепых слухах?

Поэтому она и приехала.

А то, что шеф-повар может быть занят... она Накири Эрина! Одно это имя должно дать понять повару, насколько важная гостья перед ней.

— Здравствуйте, госпожа Накири Эрина. Это блюдо шеф-повар приготовила специально для вас, пожалуйста, приступайте.

— М-м. — Эрина выпрямила спину, гордо вскинула голову и жестом указала поставить блюдо перед ней.

Густой, но при этом свежий аромат...

Словно пейзаж с гортензиями, расцветающими под весенним дождем...

— Использованы сезонные овощи, а также густая каша из морепродуктов: моллюсков, омаров и прочего...

Эрина взмахнула рукой, прерывая его:

— А еще сюда добавлены сливки. Чтобы добиться такой густоты, помимо самой крупы... вы использовали крахмальный загуститель, верно?

Не зря её называют обладательницей Божественного языка! Сотрудник мысленно восхитился и почтительно отступил.

Каша, густая, словно слизь, с прозрачными, как жемчужины, зернами риса. Насыщенный морской вкус — видимо, вместо воды для варки риса использовали бульон из морепродуктов.

Каков же будет вкус...

Один лишь аромат заставлял желать попробовать!

Глава 8

Блюдо сначала передает человеку аромат, затем — визуальный образ, и только потом вкус начинает танцевать на языке.

Запах, пойманный обонянием, — это главный корень, пробуждающий монстра по имени аппетит.

Но... каким бы ни был аромат, ничто не сравнится с моментом, когда блюдо попадает на язык.

Как описать этот вкус? Соленость и сладость моря идеально обволакивали каждое зернышко риса. В одно мгновение казалось, что ты оказался посреди лазурного океана, где стайки рыб и кораллы сверкают под солнцем.

Легкий сливочный аромат полностью скрывал запах морепродуктов, добавляя невероятную нотку.

— Это... не только рыба и креветки, но и морские растения, комбу. Бульон для загущения был сделан на комбу...

Эрина отложила ложку и посмотрела на маленькую тарелочку рядом. Салат из разных овощей. Неужели это просто закуска? Но на фоне каши ей стало любопытно: сможет ли этот повар удивить её чем-то еще в таком простом блюде?

Заправка из оливкового масла, меда, сока лайма, легкого соевого соуса и черного перца — пропорции были идеальны! Свежий соус возвел вкус овощей на новую высоту. К тому же, после прохладного салата температура каши казалась еще более притягательной.

Словно второстепенный персонаж в фильме, идеально оттеняющий тепло главного героя... нет, стоило снова проглотить ложку теплой каши, как свежесть и легкая сладость овощей, их хруст, заставляли желать добавки.

Словно две суперзвезды, борющиеся за главную роль...

Кто из них главный? Эрина чувствовала себя режиссером, который не может выбрать: ни свежий и холодный, ни нежный и зрелый... она не могла отказаться ни от одного из них!

Эрина глубоко выдохнула и с доброжелательным видом посмотрела на сотрудника, который все еще стоял неподалеку:

— Я хочу видеть шеф-повара.

— Э-э... — сотрудник, услышав это, вспомнил, как тщетно пытался уговорить шефа Цянь Юнь остаться, рассказывая, какая важная персона госпожа Эрина, и как она ушла, даже не обернувшись...

— Прошу прощения, госпожа Накири Эрина! Шеф-повар после завершения готовки была вынуждена срочно уехать. Она просила передать свои глубочайшие извинения! — ему оставалось лишь отвесить низкий поклон, попутно стараясь оправдать шефа.

— ...Ха?

— Апчхи!

Цянь Юнь по адресу добралась до торгового квартала. Наверное, похолодало... ну да, лето заканчивается, скоро осень, пора купить одежду потеплее.

Впрочем, Гурман-клетки должны быстро адаптироваться к холоду. Мать говорила, что даже в Мире Людей зимой бывают температуры ниже минус десяти, а то и минус ста градусов, а в Мире Гурманов холод еще страшнее.

Если она не может вынести даже такой погоды, о каком Мире Гурманов может идти речь?

Цянь Юнь сжала кулаки: даже в другом мире нельзя расслабляться.

Закусочная Юкихира, кажется, была очень популярна в этих краях. Когда Цянь Юнь спросила дорогу, прохожие с радостью указали путь и рассказали немало интересного.

Это была закусочная, которой управляли отец и сын. Владелец жил здесь уже двенадцать лет. Сын начал помогать в ресторане, когда был совсем маленьким, и еще в начальной школе стал одним из двух поваров.

Окружающие ничуть не относились к мальчику свысока из-за возраста, напротив — в основном хвалили и восхищались.

В общем, заведение стоило того, чтобы его посетить.

— Добро пожаловать!

Она отворила деревянную дверь, внутри было полно народу. Маленький паренек подошел к ней:

— Вы одна? Садитесь...

— Можно сесть там, где видно, как готовит владелец?

Первое, что привлекло внимание Цянь Юнь, был не юный вид мальчика, а движения повара — чистые и точные.

— Сома, мапо тофу и спецзаказ готовы! — мужчина ловко разложил блюда по тарелкам и повернулся к сыну.

— Так, гостя? Сома, чего застыл, проводи её на место!

— Понял! Пожалуйста, садитесь сюда, если захотите заказать, просто позовите меня! — мальчик проводил Цянь Юнь, ловко налил чай, а затем, уверенно подхватив тяжелый и большой поднос, быстро направился к другим гостям, широко улыбаясь: — Мапо тофу и спецзаказ, приятного аппетита!

Цянь Юнь не стала сразу делать заказ. Понаблюдав за мальчиком, она перевела взгляд на владельца этой неприметной закусочной.

Повару не нужно спрашивать другого повара о том, сколько лет он учился и сколько простоял у плиты, не обязательно даже пробовать его блюда.

Достаточно просто посмотреть на то, как он держит нож и стоит перед продуктами.

Цянь Юнь поняла: это человек, совершенно не похожий на всех поваров, которых она встречала в этом мире.

— Владелец, — позвала Цянь Юнь. Когда повар повернулся, она встретила с ним взглядом. — Одну порцию того, в чем вы уверены больше всего.

Юкихира Дзёитиро на мгновение замер, переворачивая вок, но тут же вернулся к работе, словно не услышал, не дав никакого ответа.

В шумной закусочной гости сменяли друг друга, и лишь Цянь Юнь, сидевшая ближе всех к плите, оставалась неподвижной. Юкихира Сома то и дело поглядывал на неё и, наконец, не выдержав, хотел спросить, нужна ли помощь, но отец потянул его к разделочной доске.

Красиво.

<http://bllate.org/book/19146/1880341>