

Хотя он и изгнал того человека, Эрина, получившая глубокие душевные раны, не могла так просто прийти в себя.

Той нежной девочки, что была раньше, больше не существовало.

Если бы только он заметил это раньше... Накири Сэндзаэмон не переставал корить себя за это.

Однако сегодня он увидел проблеск надежды. Надежду на то, что Эрина вновь начала следовать зову своего сердца, стремясь к совершенству в кулинарии.

Повар по имени Цянь Юнь и была этой надеждой.

Поскольку Цянь Юнь согласилась стать судьей на Осенних выборах по приглашению главы академии Тоцуки, последние несколько дней она провела за изучением материалов об этом учебном заведении. Чем больше она узнавала, тем сильнее удивлялась: система конкурентного обучения, управление академией силами самих студентов — например, те же Осенние выборы, где от составления тем до отбора участников всё ложилось на плечи Десятки элиты Тоцуки.

Десятка элиты Тоцуки — весьма любопытная система. Десять студентов с выдающимся мастерством стоят даже выше преподавателей академии. Поистине...

Похоже, здесь люди куда больше ценят реальные способности, нежели удачу.

Размышляя об этом, Цянь Юнь невольно вздохнула. Она ведь получила одно из 777 мест для торговли в Храме Гурманов, которые распределялись лишь путем жеребьевки раз в месяц, но в итоге, еще до открытия лавки, оказалась в другом мире...

Если удастся вернуться, обязательно нужно будет купить в Храме Гурманов амулет и носить его с собой.

Впрочем, до Осенних выборов еще далеко. Ознакомившись с программой обучения, она поняла, что первокурсники, которым предстоит участвовать в турнире, еще даже не проходили обязательную выездную практику.

Однако после завершения Осенних выборов у студентов Тоцуки начнется стажировка. Эрина как-то упоминала, что академия, вероятно, захочет прислать к ней на практику пару своих учеников. Если бы она не была знакома с Эриной, то, не задумываясь, отказала бы...

В любом случае, стоит заранее поговорить с представителями Тоцуки. Если они не хотят, чтобы их отличники провалились у нее на кухне, лучше им прислать кого-нибудь попроще. В конце концов, с тех пор как она ушла из отцовской закусочной и открыла свое собственное маленькое заведение, на кухне она всегда работала одна.

От подготовки ингредиентов до обслуживания гостей — пусть это и тяжело, но она не раз думала о том, чтобы нанять помощника...

В голове Цянь Юнь возник образ Накири Эрины, гордо вскидывающей голову, словно белый лебедь.

— Да ну, невозможно... — Цянь Юнь опустила голову и продолжила наносить последние штрихи на блюдо.

Эрине предначертано стоять на вершине кулинарного Олимпа. Ее талант, характер, гордость и амбиции никогда не были скрыты — они предстали перед Цянь Юнь во всей красе.

Впрочем, обсуждать кулинарию и шаг за шагом вести ее в свой мир вкусов — тоже весьма увлекательное занятие.

Если бы Эрина родилась и выросла в ее мире, какие блюда она бы создавала?

От одной этой мысли Цянь Юнь охватывало такое нетерпение, что ей хотелось передать девочке всё, что она знает.

— Шеф-повар, у нас бронь от очень важных гостей, мы не можем отказать...

Цянь Юнь моргнула и вздохнула.

Нынешний ритм жизни и правда утомляет.

Наступил очередной выходной. Узнав, что Эрина будет дома готовиться к школьным экзаменам, Цянь Юнь отправилась в Закусочную Юкихира.

— Говорю же, в последнее время просто завал. К тому же я согласилась быть судьей на одном школьном соревновании, — Цянь Юнь держала в руках порцию острого мапо тофу с рисом, приготовленную специально для нее Юкихирой Дзёитиро, и чувствовала, как усталость исчезает в одно мгновение.

Острота взбодрила дух, а питательные тофу и говядина помогли восстановить силы.

Изначально здесь подавали лишь слегка сладковатый мапо тофу — блюдо, пришедшее из страны по ту сторону океана, называемой Хуася. Однако, чтобы угодить местным вкусам, рецепт изменили, убрав ту самую жгучую остроту, от которой немеет язык.

— Хм? Что это за кулинарная школа?

В это время посетителей уже не было — кроме Цянь Юнь. Юкихира Дзёитиро поставил перед ней банку пива. Она не была из тех чопорных поваров, которые сторонятся подобных вещей, напротив, она относилась к этому довольно просто.

В прошлый раз он даже видел, как она курила.

Правда, вид у нее был мученический, и потом она сказала ему:

— Вкус этой штуки даже хуже, чем оболочка одного овоща, который я знаю.

Цянь Юнь имела в виду кожуру озоновой травы.

Озоновая трава, растущая в Раю Овощей и прозванная королем овощей, ради защиты нежной сердцевины обрастала огромным количеством листьев, похожих на капустные. Эти листья источали запах, напоминающий инсектицид, чтобы отпугивать насекомых и птиц. Впрочем, на высоте десяти тысяч метров в Раю Овощей этим защитным слоям редко выпадал шанс сработать.

К тому же, это растение невероятно любило парность: чтобы очистить слой за слоем, нужны были два человека, и даже пробовать деликатес следовало вдвоем, иначе он превращался в

нечто, напоминающее уголь. Это был супер-редкий ингредиент.

Тот самый деликатес, который ее родители, будучи неразлучными, пробовали каждый год в годовщину своей свадьбы.

Хотя каждый из них легко мог бы в одиночку справиться с условием одновременного очищения и поедания разных частей травы, они все равно предпочитали вместе подниматься ввысь...

— Да, называется Кулинарная академия Тоцуки... Что с тобой? Ты кого-то там знаешь?

Юкихира Дзэйтиро горько усмехнулся:

— Кого я там могу знать... Я сам когда-то был студентом этой академии.

Кто бы мог подумать, что спустя столько лет после ухода из Тоцуки он услышит новости о ней из уст другого человека.

Жизнь полна неожиданностей.

Глава 13

Школа, в которой училась Накири Эрина, была начальным отделением Кулинарной академии Тоцуки.

По сравнению со старшей школой, в начальной, помимо практики, было много теоретических занятий, подготавливающих учеников к будущему. Хотя для Накири Эрины эти знания не стоили и ломаного гроша.

Ее теоретическая база была безупречна, но еще более выдающимся был ее кулинарный талант. В Тоцуке мастерство повара превыше всего.

Поэтому в начальной школе нельзя пренебрегать теорией, но никакие знания не заменят настоящего кулинарного дара.

Однако в эти выходные, когда шеф-повар Цянь Юнь пригласила ее вместе опробовать новое блюдо, Эрина заколебалась и отказалась, сославшись на необходимость подготовки к экзаменам.

Отвергнув приглашение, Накири Эрина с головой ушла в работу на своей личной кухне.

Там стоял длинный рабочий стол, уставленный всевозможными приправами: свежими, сушеными, кислыми, сладкими, горькими, острыми — казалось, здесь собраны все специи мира.

Накири Сэндзаэмон пришел заранее. Увидев внучку, он с доброй улыбкой потягивал теплый чай:

— Ты пришла, Эрина.

— Дедушка... — Накири Эрина достала из холодильника банку с соусом и поставила ее среди прочих ингредиентов.

— Все еще нет прогресса?

Накири Эрина кивнула.

С тех пор как она вместе с дедом побывала в ресторане Цянь Юнь, она начала странное исследование. Каждый день после школы она пыталась воссоздать вкус, который знала лучше всего, но результат ее не удовлетворял.

— Тот жареный цыпленок... Шеф Цянь Юнь явно добавила что-то еще, возможно, специю или какой-то ингредиент, но я не могу его распознать...

Неспособность определить вкус ингредиента для Накири Эрины, обладательницы Божественного языка, была одновременно позором и новым опытом.

Она отчаянно хотела повторить тот вкус, но...

Движимый любопытством, Накири Сэндзаэмон вызвался быть дегустатором новых блюд внучки... точнее, блюд, которые она пыталась воссоздать.

Досада внучки и тот факт, что вкус блюд в ее исполнении все еще отличался от того, что готовила Цянь Юнь, дали Сэндзаэмону понять: Эрина столкнулась с трудностями, которые поставили ее в тупик.

Впервые за всю ее жизнь.

— Может, стоит просто спросить? — предложил Накири Сэндзаэмон.

— Как можно! — Эрина широко раскрыла глаза, возражая деду. — Вдруг это секретный рецепт, который шеф Цянь Юнь разрабатывала долгое время? Разве не будет слишком... — она покраснела, голос ее стал тише, и она забормотала: — Хотя я просто хотела удивить шефа Цянь Юнь, у меня не было намерений красть рецепт, чтобы выставить его на всеобщее обозрение, но вот так прямо прийти и спросить, как готовить ее блюдо — разве это не... да, именно, разве это не верх бесстыдства?

Накири Сэндзаэмон с удивлением наблюдал, как внучка снова принялась за баночки со специями. Его внучка начала думать, что она ведет себя бесстыдно?

— Ну, шеф Цянь Юнь не из таких людей. Разве она не учила тебя многим вещам? Думаю, если спросить смиренно, она не откажет, — Сэндзаэмон помолчал и добавил: — Она не из тех, кто заиклен на светских условностях. К тому же, Эрина такая милая, она вряд ли откажет в просьбе такому очаровательному ребенку.

— Дедушка!

В этот момент Цянь Юнь, о которой шла речь, внезапно тихо чихнула.

— Сестренка Цянь Юнь простудилась? — Юкихира Сомы тут же подскочил к ней. — Ты в порядке? А почему эти овощи нужно резать на такие мелкие кусочки? — Несмотря на желание проявить заботу, внимание мальчика тут же переключилось на движения Цянь Юнь.

— Чтобы сохранить хрустящую текстуру и при этом дать бульону пропитать овощи, нарезка мелкими кусочками и быстрая обжарка в течение трех-четырех минут — лучший вариант, — терпеливо объяснила она. — А затем...

— А почему этот овощ сочетается именно с этой приправой? А что, если... — Юкихира Сомы

серьезно кивнул, понимая произнес О-о, и, не дожидаясь окончания фразы Цянь Юнь, тут же задал новый вопрос.

Цянь Юнь иногда сравнивала Юкихиру Сому и Накири Эрину.

Живость и озорство Сомы дарили ему массу необычных идей, которые формировали его неординарную креативность. Хотя... чаще всего эта креативность проявлялась в его шаловливом характере. Он любил создавать странные сочетания, например, однажды он сварил горькую дыню, превратил ее в пюре и добавил в карри.

Он не был ребенком, одаренным от природы в кулинарии, но эта креативность, нежелание мириться с неудачами, стремление исследовать всё самому, полное игнорирование теорий о гениальности — он неустанно сокращал ту огромную дистанцию, что отделяла его от отца. Юкихира Дзёитиро однажды сказал ей, что такой характер Сомы — это нечто более мощное, чем талант.

С другой стороны, Накири Эрина обладала выдающимся талантом и присущей девушкам внимательностью, из-за чего она редко терпела неудачи на кухне. Мир кулинарии, который она выстроила, всегда был безупречным — настолько, что нынешний Сомы до него еще не дотягивался.

И именно это заставляло Цянь Юнь беспокоиться о ней.

Сила человека не измеряется одними лишь победами. Тем более что талант Эрины предназначал ей всю жизнь стоять на вершине.

Слишком много поражений могут сломить, но и постоянная боязнь проиграть — это путь к истощению.

Эх...

Цянь Юнь ускорила движения, невольно думая о том, что в ее мире не было бы таких проблем.

Повара — самое ценное богатство Эпохи Гурманов. Ее мама, защищавшая ее и папу, как-то сказала им это с полной серьезностью, когда в одиночку сражалась с целой стаей лунных волков 30-го уровня угрозы.

В глазах людей неудача повара — самая простительная вещь.

Обучив Сому паре кулинарных приемов, Цянь Юнь в одиночестве отправилась домой. Электрички уже не ходили, а садиться в такси ей не хотелось — или, вернее, ей не хотелось так рано возвращаться.

Цянь Юнь свернула на дорогу, ведущую к окраине города.

У нее было еще несколько выходных, так что не было нужды соблюдать строгий режим дня.

Почему бы не воспользоваться вечером и не исследовать лесные чащи этого мира?

Мир оказался неожиданно безопасным: никаких диких хищников, никакой суровой природы. Антарктика и пустыни, которые здесь покоряли с обычным снаряжением, не шли ни в какое сравнение с ужасающими условиями, которые знала Цянь Юнь.

Что касается зверей... наркотиков обычно хватало, чтобы их нейтрализовать, хотя встречались и ядовитые виды, способные убить за считанные минуты. Цянь Юнь видела описания этих существ и знала, что фауна этого мира тоже богата, но, к сожалению, из-за человеческого вмешательства многие виды оказались на грани вымирания.

В Эпоху Гурманов тоже было немало таких видов, но IGO активно развивала экологические зоны, а регенераторы гурманских продуктов упорно трудились над их восстановлением.

Каждый день одни виды исчезали, но многие другие обретали новую жизнь.

Незаметно для себя Цянь Юнь ушла довольно далеко.

Здесь обитали мелкие животные, которые изредка появлялись в поле ее зрения, а затем в панике убегали.

Цянь Юнь чувствовала нечто странное: другие звери убегали, едва почуяв ее ауру. У нее никогда не было опыта, когда она становилась властелином дикой природы.

Впрочем, это место было лишь окраиной города, а до мест обитания настоящих зверей было еще далеко.

Вдруг в нос Цянь Юнь ударил странный аромат. Она подумала, что ей показалось, но когда запах стал отчетливее, она осознала, что что-то не так. Цянь Юнь присела и в лунном свете раздвинула траву и опавшие листья под деревом.

— Это же...

Глава 14

Цянь Юнь не отрывала глаз от крошечного ростка высотой не больше мизинца. Даже в темноте ночи она ясно видела его изумрудный цвет. После того как она расчистила листву, невероятный сладкий аромат ростка еще сильнее ударил ей в голову.

Цянь Юнь подняла взгляд на лес и мысленно отругала себя за невнимательность.

В это время года деревья должны были чахнуть, а земля — быть усыпана сухими листьями. Но в Эпоху Гурманов было много островов, где времена года застыли навсегда: где-то вечная зима, где-то — знойное лето или вечная осень. К тому же, при перемещении с острова на остров резкая смена погоды была обычным делом, поэтому она не придавала значения тому, что этот участок леса выглядел как-то иначе.

Но она больше не в Эпоху Гурманов, она в другом мире!

Цянь Юнь похлопала себя по щекам, напоминая, что нужно быть внимательнее. Не каждый раз ей так повезет, как сегодня, почувствовать аромат этого ростка. Если бы она упустила такой ингредиент, она бы потом себе не простила.

В Эпоху Гурманов этот росток был невероятно ценным ингредиентом. Он рос глубоко в мирных лесах, и вокруг него время всегда застывало в «осени».

Росток Осени — так называли его люди.

Там, где был Росток Осени, все живые существа — и животные, и растения — пребывали в

осеннем состоянии. Осень — пора изобилия, поэтому хищники, имея вдоволь пищи, не охотились так яростно, как в голодные сезоны.

Место, где рос Росток Осени, не было мирным само по себе — это сам Росток создавал зону покоя.

Причина, по которой Росток Осени вызывал такую остановку времени, оставалась загадкой. Ученые-гурмэ предполагали, что растение делает это намеренно, чтобы скрыть свой восхитительный вкус от хищников.

Люди знали лишь это, и мало кому хватало денег и удачи, чтобы попробовать Росток Осени на вкус.

Ученые интересовались происхождением ростка, а обычные люди — лишь его вкусом.

Цянь Юнь сглотнула слюну.

Уровень захвата Ростка Осени был всего 6, но это лишь уровень сложности среды, где он рос. Сам росток найти было крайне трудно, без изрядной доли удачи это было невозможно. Подумать только, она нашла его лишь потому, что ингредиенты этого мира не обладали такой сильной аурой, что позволило Ростку Осени проявить себя.

Но в Эпоху Гурманов, особенно осенью, когда все ингредиенты источали мощные ароматы, найти среди них Росток Осени...

Даже ее мама в свое время отчаялась и сдалась!

Похоже, удача все еще на ее стороне! Ведь даже в другом мире она смогла найти такой фантастический ингредиент!

Оставалась одна проблема: этот Росток Осени был еще совсем молодым. Хотя после появления из земли он проходил цикл роста до увядания довольно быстро, но не за одно мгновение.

Так что...

Успеет ли она собрать его и приготовить до начала рабочей смены?

Цянь Юнь провела в лесу целый день и две ночи, прежде чем наконец сжала в руках созревший Росток Осени. Она как раз успевала к началу рабочей недели в отеле, но, глядя на этот драгоценный ингредиент, она мгновенно отбросила все мысли о работе.

На утро первого рабочего дня после выходных она появилась перед отелем, вся в грязи, словно только что вернулась из джунглей.

— Шеф Цянь Юнь! — менеджер вытаращил глаза. — Где вы были? Почему вы так выглядите?! Скоро открытие, пожалуйста, идите скорее...

Цянь Юнь похлопала менеджера по плечу, выказывая полное доверие:

— Я вернусь примерно через три часа.

— А?! Но отель...

Цянь Юнь, все заранее продумав, перебила его:

— Не волнуйтесь, рецепты расписаны подробно. Мне давно пора было подготовить су-шефа. Первая волна гостей будет через полтора часа, у нас на кухне много старательных и умелых сотрудников. Иногда небольшое давление способствует их росту.

<http://bllate.org/book/19146/1880344>