

Такие пирожные готовятся примерно одинаково, а Нин Сяо была мастером своего дела. Поэтому, как только продукты оказались у неё на столе, она сразу вошла в рабочий ритм.

Она ловко очистила ямс, нарезала его кусочками и отправила в кастрюлю, дожидаясь, пока тот сварится на сильном огне. Взяв небольшую прозрачную миску, она смешала сахар с мёдом. В другую ёмкость насыпала рисовую муку, муку из клейкого риса и порошок зелёного чая, после чего развела всё чистой водой.

Руки Нин Сяо порхали над столом, а сама она тихо бормотала себе под нос:

— Пропорция клейкой муки и обычной должна быть три к одному. И порошка зелёного чая не стоит класть слишком много.

Хотя ей очень хотелось выделиться и поразить всех своим мастерством, быстрый взгляд по сторонам убедил её: дилетантов здесь нет. Стало очевидно, насколько суров отбор на этом соревновании. Даже во втором туре остались одни лишь таланты, каждый из которых был глубоким знатоком своего дела.

Нин Сяо училась кулинарии десятки лет и могла считаться мастером, но формат этого конкурса не позволял ей продемонстрировать всё разнообразие навыков, что стало её слабым местом. Это было досадно. Единственное, на что она могла рассчитывать сейчас — не вылететь из гонки. Нужно затаиться и ждать своего часа.

Впрочем, по сравнению с другими направлениями, тех, кто выбрал десерты, было совсем немного. И именно поэтому Нин Сяо решила, что здесь ей будет проще пробиться. После долгих раздумий она и остановила свой выбор на пирожных из ямса с зелёным чаем.

— Теперь остаётся только ждать, пока ямс приготовится, — она с облегчением выдохнула, отступила на несколько шагов и окинула взглядом стеклянные миски на столе и серебристую кастрюлю, в которой на сильном огне закипала вода.

Закончив с подготовкой, она наконец нашла время взглянуть на соседа — того самого громилу. Несмотря на то что уже стояла глубокая осень, погода временами оставалась по-летнему тёплой. Нин Сяо постояла у плиты совсем недолго, но уже успела вспотеть, что уж говорить о нём.

Мужчина даже не стал садиться на табурет — он присел на корточки прямо перед жаровней, полностью погрузившись в процесс. Он был весь в поту, но даже не замечал этого. Нин Сяо не видела, как он разделявал присланного поросёнка, но сейчас тушка уже была готова и медленно запекалась на огне, источая едва уловимый мясной аромат.

В руке мужчина держал миску с какой-то тёмной заправкой, время от времени обмакивая в неё большую кисть и смазывая мясо. Вскоре к запаху жареного добавился ещё более аппетитный аромат специй. Нин Сяо невольно принялась, и в её глазах промелькнула тоска.

Она была настоящим мясоедом, да к тому же ужасно привередливым. Жирное не ест, постное — тоже, подавай ей идеальный баланс. К тому же у жарки есть свои правила: корочка должна быть хрустящей, но не жёсткой, не горелой до состояния угля, иначе вкус превратится в труху. Мясо не должно быть слишком нежным или, наоборот, сухим, оно должно быть сочным и упругим, но не как резина. А неравномерная прожарка — это вообще непростительный грех.

Нин Сяо могла распознать всё это с первого кусочка. Но даже если повар соблюдал все эти правила, для неё это было лишь «удовлетворительно». Высшим пилотажем считались секретные специи повара, которые в сочетании с мясом превращали трапезу в райское наслаждение. О таком она лишь слышала, но никогда не пробовала. Говорили, что в звёздной системе 207 жил повар шестого разряда, специализирующийся на гриле, чьи блюда обладали именно таким вкусом. Нин Сяо доводилось пробовать мясо лишь в закусочной его ученика в 206 системе.

Вспомнив об этом, она почувствовала лёгкое разочарование и перестала ждать чего-то особенного от соседского поросёнка. В конце концов, в эпоху, когда кулинария древних цивилизаций только начинает возрождаться, разве можно ожидать чего-то выдающегося?

Только эта мысль промелькнула в голове, как Нин Сяо уловила невероятно дразнящий аромат. Она в изумлении посмотрела на мужчину. Если раньше запах был едва уловимым и лишь вызывал слюнки, то сейчас он буквально взорвался, смешавшись с чем-то странным... не слишком резким, но мягким, вкрадчивым, сладким, как конфета, которая невольно манила за собой. Ей вдруг до ужаса захотелось подойти и съесть всё до последнего кусочка. Вкус, должно быть, просто бесподобен...

Нин Сяо сама удивилась, что у неё возникли такие мысли. Она пристально посмотрела на мужчину. Его мощная фигура почти полностью закрывала жаровню, лишь сквозь просветы виднелось багровое пламя и кусочек поросёнка. Мясо уже подрумянилось, пропитавшись соусом, и время от времени капли жира, падая на угли, издавали аппетитное шипение.

Нин Сяо поняла, что больше не может сосредоточиться на своих пирожных. Другие участники тоже отвлеклись: они побросали свои продукты и заворожённо смотрели в ту сторону, жадно вдыхая аромат и удивляясь собственной реакции. Нин Сяо с трудом отвела взгляд, уставившись в кастрюлю, и погрузилась в задумчивость.

— Он точно мастер-кулинар с необычными способностями, — сделала вывод Нин Сяо. — Чтобы вызвать такой ажиотаж и заставить всех нас потерять интерес к своей работе... обычным запахом такого не добиться.

Наверняка он сегодня станет звездой, вздохнула она. Бросив взгляд на судейский стол, Нин Сяо убедилась в своей правоте: судьи не дремали, а оживлённо перешёптывались, постоянно поглядывая в сторону того мужчины.

Она всегда знала, что есть люди талантливее неё, но после перерождения в глубине души тешила себя надеждой, что знания из будущего дадут ей преимущество. Однако в этот момент

она почувствовала, как этот человек полностью затмил её. Нин Сяо ощутила укол досады, но вместе с тем — и жгучее желание доказать своё.

— Пожалуй, пора взяться за дело всерьёз, — пробормотала она.

Отбросив лишние мысли, она сосредоточилась, её лицо стало серьёзным и решительным. Она принялась за ямс с полной самоотдачей, забыв обо всём на свете.

Она даже не заметила, как мужчина неподалёку, словно почувствовав что-то, обернулся и бросил на неё глубокий взгляд, прежде чем вновь вернуться к своему блюду.

Тем временем учитель Тан был в шоке и глубоком расстройстве, не обнаружив Нин Сяо в школе. Лань Юйсинь и Мэйна с трудом дождались окончания лекции и на перемене помчались в средний корпус. Они заходили в каждый класс, выискивая девочку по фамилии Нин или по внешним признакам. Но сколько бы времени ни длилась перемена и сколько бы классов они ни обошли, это было всё равно что искать иголку в стоге сена. В итоге они вернулись в аудиторию ни с чем.

— Если так хочешь узнать, просто позвони и спроси, — предложила Мэйна. — Ничего такого в этом нет.

Лань Юйсинь решила, что это дельное предложение. Сев на последнюю парту, она украдкой включила связь. Надо сказать, что прогуливать лекции ради болтовни у неё получалось всё лучше и лучше. Девушки даже не замечали этого, склонившись над устройством на запястье Лань Юйсинь.

В это время Нин Сяо как раз выкладывала готовые пирожные на тарелку, когда пушистая голова Чаго высунулась из-под её рукава:

— Хозяйка, входящий вызов.

Нин Сяо от неожиданности вздрогнула и чуть не уронила всё на пол. Она сердито посмотрела на Чаго:

— Напугал до смерти! Кто это?

Чаго выглядел крайне невинно:

— Вы же сами заблокировали всех, кроме госпожи Лань. Сами как думаете?

Нин Сяо не нашла, что ответить, поэтому лишь обречённо пожала плечами:

— Принимай.

<http://bllate.org/book/19156/1881125>