

— Что такое? — Му Цзэси невзначай бросил взгляд на сидевшего рядом Цзян Жуаня и заметил, что тот смотрит в окно и молчит.

— А? — Цзян Жуань тряхнул головой, прогоняя крутившиеся в мыслях образы, повернулся и ответил: — Ничего, думаю о работе, которую нужно сдать к открытию Праздника Кулинарии. Сегодня схожу уточню насчет ингредиентов, а завтра как раз проведу трансляцию для всех.

— Мм. — Му Цзэси издал легкий звук в нос. — Это новый способ приготовления?

— Не совсем. Кое в чем похоже на хлеб, который давала нам тетя Айша, тоже относится к системе выпечки, но в то же время это можно считать новой работой. — Цзян Жуань слегка покачал головой. — Торты и хлеб сильно различаются по текстуре. А «Красный бархат» — это вообще нечто уникальное среди тортов.

— Мм? — Му Цзэси снова промычал, побуждая Цзян Жуаня продолжать.

— Само название «Красный бархат» уже описывает его цвет и вкус. Винно-красный, яркий оттенок сразу привлекает внимание. А бархат похож на мягкий мех — на ощупь гладкий и нежный. — Цзян Жуань прищурился, вспоминая.

Впервые он попробовал «Красный бархат» на свадьбе близкого друга своего учителя — это был полуметровый трехъярусный торт. И безупречный внешний вид, и тающая во рту выпечка, и легкий шоколадный привкус, остающийся на губах и зубах, — всё это врезалось Цзян Жуаню в память.

— После твоих слов я жду его с еще большим нетерпением. — Му Цзэси легко усмехнулся и скосил глаза на сидевшего рядом парня.

— Он правда хорош, только процесс немного сложный. Зато когда тесто для коржей готово, можно делать сколько угодно маленьких или больших тортов. Вот только предварительное смешивание и подготовка предъявляют повышенные требования к моим навыкам. — Цзян Жуань утвердительно кивнул.

— Понятно, — произнес Му Цзэси. — Тот человек, с которым ты разговаривал перед тем, как сесть на флаер, — твой друг? А мужчина, стоявший позади него, — он тоже твой друг?

— Тот, с кем я говорил, — Цюй Сяофу, мой друг. В годы учебы он во всем мне помогал, — улыбнулся Цзян Жуань. — А мужчина за его спиной — это тот, кому Цюй Сяофу испачкал одежду мороженым по дороге. Сян Юань, должно быть, знаком с ним, его зовут Хэ Исяо. Меня он вроде бы не знает, даже спросил, не по наследству ли от отца мне достался титул кулинара.

— Тот мужчина? С чего это он так решил? — Му Цзэси нахмурился, слушая рассказ Цзян Жуаня.

— Да кто ж его знает, может, ляпнул не подумав, — Цзян Жуань развел руками.

Му Цзэси выдохнул и, управляя флаером, больше ничего не спрашивал. Заметив странный, сложный взгляд, которым Хэ Исяо смотрел на Цзян Жуаня, он сразу понял, что с этим парнем что-то не так. Все не выпадало подходящего момента завести разговор, и вот теперь, когда он наконец спросил, слова собеседника превзошли все его ожидания.

Этот Хэ Исяо редко появлялся на публике. Будучи ответственным за Праздник Кулинарии, Му Цзэси знал о существовании такого человека. Но почему он с порога заговорил об отце Жуань Жуаня? Неужели в происхождении Цзян Жуаня кроется немало запутанных тайн, о которых Хэ Исяо может что-то знать?

Му Цзэси привез Цзян Жуаня домой и, едва переступив порог, заперся в своей комнате, долго оттуда не показываясь. Сам же Цзян Жуань принялся ломать голову над тем, как обновить системное обеспечение Сяо Ци.

— Цзян Цзян, ты не мог бы помочь Сяо Ци обновить систему и "железо"? Чтобы он стал таким же, как я? Сяо Ци очень послушный, но мне кажется, он немного тугодум, мы не можем с ним толком поиграть. — Чарли крутился возле Цзян Жуаня, нарезая круги и умоляя о помощи.

— Разве роботов, выданных Империей, можно обновлять по желанию хозяина? И что для этого нужно сделать? — удивленно спросил Цзян Жуань.

Сяо Ци был простым роботом низшего класса, выданным гражданам Империи, и обладал лишь функциями поиска и простейшего отклика на команды. У него не было высокоинтеллектуальной оперативной системы, и даже права на открытие дверей или подключение к Звездной сети Цзян Жуань должен был предоставлять ему вручную, не говоря уже о том, чтобы смаковать кулинарные шедевры Цзян Жуаня, как это делал Чарли.

И правда, если бы Чарли не завел об этом речь, погруженный с головой в заботы Цзян Жуань ни за что бы не вспомнил об обновлении Сяо Ци — он вообще почти ничего не знал об обслуживании и апгрейде роботов.

— Можно, но как именно — это тебе нужно спросить у Цзэси. Я с самого рождения обладаю ядром искусственного интеллекта, а не апгрейвился из обычного робота, — покачал головой Чарли. — Цзэси должен разбираться. Тогда Айша хотела обновить домашних роботов и обращалась к нему за помощью.

— Тогда я пойду спрошу. — Цзян Жуань кивнул, поднялся с дивана и направился к спальне Му Цзэси. — Цзэси, ты здесь? Я хотел кое о чем спросить.

— Войди, — донесся из комнаты звонкий голос Му Цзэси. — Я как раз хотел с тобой поговорить.

— Я хотел узнать, как обновить „железо“ и систему Сяо Ци. — Цзян Жуань приоткрыл дверь и увидел Му Цзэси, который сидел за письменным столом и разбирал электронные материалы.

— Это просто, я возьму это на себя. — Му Цзэси кивнул и протянул Цзян Жуаню сенсорный планшет. — Взгляни на этот документ о семье Хэ, не кажется ли тебе здесь что-то странным?

— Проблемы семьи Хэ? Это... — Цзян Жуань опустил голову и быстро пробежал глазами строчки текста, подавляя охватившее его потрясение. — ...Это отец Хэ внезапно потерял рассудок и сошел с ума? С этого момента семья Хэ покатилась по наклонной.

— Верно. Сойти с ума за одну ночь для нормального человека может означать лишь одно: его психика подверглась колоссальному потрясению, — кивнул Му Цзэси.

— И какое отношение это имеет ко мне? — озадачился Цзян Жуань.

— Посмотри на следующую страницу, там биография отца Хэ. — Му Цзэси протянул руку и перелистнул страницу за Цзян Жуаня.

— Хэ Чжэн был кулинаром, нанятым кланом Жун, обладал исключительным талантом. Среди его близких коллег были... Цзян Тянь? Цзян? — Цзян Жуань нахмурился и поднял взгляд на Му Цзэси. — Ты хочешь, чтобы я обратил внимание на этого Цзян Тяня?

— Мм, да. Во-первых, я не уверен, что этот человек как-то связан с тобой, и не хочу строить лишних предположений. Но даже просто глядя на прошлое этого Цзян Тяня, я чувствую, что с этим досье что-то не так. — Му Цзэси забрал планшет и заново открыл файл, требующий ввода пароля.

Цзян Жуань взял устройство. В материалах значилось, что Цзян Тянь бесследно исчез много лет назад. Никаких записей о его дальнейшей судьбе не сохранилось, значилось лишь, что он — пропавший без вести гражданин. Но почему кулинар, нанятый кланом Жун, в мгновение ока растворился в воздухе, оставалось совершенно непонятным.

Обладал выдающимся талантом в приготовлении блюд китайской кухни и в то же время неплохо разбирался в западной кухне эпохи Земли. Несколько раз организовывал масштабные банкеты для клана Жун... — Цзян Жуань прокрутил документ дальше, резко поднял голову и повернул планшет к Му Цзэси. — ...Я увидел фотографию.

В деле была всего одна черно-белая поясная карточка юноши: черты лица тонкие и благородные, во взгляде мягкое и честное выражение.

— ...Я не знаю, подсознание ли это меня подводит, но чем дольше я смотрю, тем сильнее сходство, — Му Цзэси сжал губы, переводя взгляд с экрана на лицо Цзян Жуаня. — Я только что отправил запрос в Центр генетики с просьбой извлечь генетический профиль Цзян Тяня.

Имея его на руках, мы сможем с большой долей вероятности определить, есть ли у тебя с ним связь.

— Хорошо, — кивнул Цзян Жуань, глубоко вздохнул, забрал планшет, еще раз пристально всмотрелся в лицо на экране и вернул устройство Му Цзэси. — Я пойду подготовлю ингредиенты для «Красного бархата». Спасибо, что помогаешь во всем разобраться.

Раз Му Цзэси смог раздобыть столь конфиденциальные данные, значит, задействовал немало связей и полномочий. Цзян Жуань ценил эту услугу.

— О чем ты говоришь? — Му Цзэси протянул руку и взъерошил волосы Цзян Жуаня. — Иди занимайся своими делами, предоставь это мне.

На душе у Цзян Жуаня потеплело, и он кивнул. Чуть наклонив голову, он едва заметно качнулся и потерся о ладонь Му Цзэси, которая все еще лежала у него на затылке, а затем с легкой улыбкой вышел из комнаты.

На следующее утро Цзян Жуань встал пораньше и принялся расставлять инструменты и раскладывать продукты для «Красного бархата».

— Цзян Цзян, ты так рано встал, я только закончил заряжаться, — Чарли подплыл к Цзян Жуаню.

— Мм. А Цзэси проснулся? — спросил Цзян Жуань, нарезаая кубиками замороженное сливочное масло.

— Он только что лег спать, наверное, скоро встанет, — быстро ответил Чарли, помогая Цзян Жуаню пересыпать муку, соль, какао-порошок и разрыхлитель в пустую миску.

— Вот как, — Цзян Жуань опустил голову. Цзэси лег спать только под утро? А он ведь хотел показать ему процесс приготовления «Красного бархата»... Впрочем, времени уйдет много, пожалуй, не стоит его будить. Раз так, испеку-ка я ему побольше капкейков «Красный бархат», проголодается — как раз перекусит.

Рассудив так, Цзян Жуань включил панель трансляции.

— Доброе утро всем зрителям! Сегодня мы будем готовить не завтрак и не китайское блюдо, а кое-что из западных десертов. Поскольку процесс приготовления долгий, я не стану задерживаться на каждом шаге подолгу. А так как у каждого этапа есть свои временные лимиты, я буду заглядывать в ваши сообщения в чате только после завершения очередного шага. — Цзян Жуань слегка кашлянул и мягко улыбнулся.

— id309841: Цзян Цзян, а-а-а-а! Я все еще хочу хого!

— Бай Бай: Красный бархат? Это та идея, о которой ты говорил вчера?

— id32809: О, верхний комментарий нарывается на неприятности.

— Толстяк-гэге: Что такое Красный бархат? Я читаю описание к сегодняшнему выпуску, но все равно не до конца понимаю.

— Муж-покоритель космоса: Доброе утро.

— Чтобы понять, что такое «Красный бархат», нужно пройти со мной шаг за шагом. Сначала нам нужно заранее разогреть духовку, чтобы, как только тесто будет готово, можно было сразу отправить его выпекаться. — Установив нужную температуру духовки, Цзян Жуань начал засыпать в миксер сливочное масло и сахарную пудру, а затем по одному вбивать яйца, взбивая смесь до тех пор, пока масло не растаяло, яйца не вспенились, а масса не стала воздушной.

— Теперь просеем сухие ингредиенты, — Цзян Жуань указал на выстроенные в ряд на столе миски с мукой низкого помола, какао-порошком и разрыхлителем. — Каковы последствия отказа от просеивания, кто-нибудь может догадаться?

— Бай Бай: Зачем просеивать прямо сейчас? Разве при замешивании все равно все не перемешается равномерно?

— id73219: Это же и так порошок, зачем его просеивать?

— Дом Лили: Наверное, чтобы отсеять комки и выбросить их?

— Муж-покоритель космоса: Думаю, дело в конечной текстуре.

— И правда, дело в текстуре. Непросеянную муку тоже можно есть, но готовое изделие не получится таким нежным и однородным, — одобительно кивнул Цзян Жуань. — Просеянные сухие ингредиенты пересыпаем в одну большую миску и отставляем в сторону, следующий шаг — колеровка.

Взяв со стола ванильный экстракт и безопасный пищевой краситель, он влил их в слегка кислый пахта-молочный продукт, и молочно-белая жидкость мгновенно стала розовой. Густой аромат молока смешался с тонкой ванильной сладостью.

Одной рукой удерживая миску с сухой смесью, а другой — бутылочку с розовой жидкостью, Цзян Жуань поочередно добавлял ингредиенты в миксер, пока не влил все до конца. В самом конце он добавил погашенную уксусом соду и запустил машину.

Шоколадный порошок с его насыщенной сладостью, переплетенной с ароматом ванили и

густых сливок, заполнил всю кухню, вызвав бурю восторга у зрителей в трансляции.

— id3248120: Что это! Что это! Мне кажется, я чувствую запах счастья!

— Бай Бай: И правда безумно сладко! Как вкусно пахнет!

— id384921: Сладко до обморока, сладко до грусти!

— Тан Тан Тан: Так что же это за влажная жижа в чаше? Почему от нее так пахнет?

— Ланси v: Сижу в засаде, жду, пока Цзян Цзян закончит!

Пока миксер работал, Цзян Жуань быстренько смазал маслом форму для торта и застелил ее пергаментом. Когда машина остановилась, разнородная смесь превратилась в густое тесто винно-красного цвета, которое медленно полилось в круглую форму.

Цзян Жуань намеренно сделал теста больше, чем вмещала круглая форма, и разложил остатки по нескольким бумажным стаканчикам, отправив их в большую духовку вместе с большим тортом.

— Подготовительный этап завершен, — Цзян Жуань вытер руки и улыбнулся в камеру.

— id381028: И это все, уже готово?

— Бай Бай: Сколько это еще будет печься?

— Муж-покоритель космоса: Пожалуй, больше получала.

— id302910: Куда делся наш богатый фанат? Разве он обычно не здесь? Настало время донатить Цзян Цзяну, а я могу скинуть всего пару десятков, плачу-плачу.

— Бай Бай: И правда, где же богатый фанат?

— Кхм, мы еще не закончили. Пока торт печется, давайте сделаем глазурь? — Цзян Жуань сполоснул несколько больших мисок, заново подготовил масло, сыр, ванильный экстракт, загрузил все внутрь и, включив миксер на низкие обороты, стал постепенно всыпать просеянную сахарную пудру.

— Бай Бай: Что это делается? Глазурь? Разве глазурь — это не просто сахарная пудра?

— Дом Лили: Кажется, глазурь будет невероятно вкусной!

— id80419: Это ведь будет использоваться вместе с тортом, верно?

— id323298: Кажется, печь торты — такой заморочный труд, обычно Цзян Цзян за это время уже успевает сделать несколько блюд.

— Бай Бай: Но должно быть очень вкусно, я даже вижу капли пота на лбу у Цзян Цзяна, на кухне, наверное, жутко жарко?

— id3248210: Я включил голографию, у Цзян Цзяна там и правда жарко, когда не жарко, так вкусно не пахнет.

— Температура будет постепенно расти, совсем рядом находится духовка, она очень горячая, только так торт сможет пропечься быстро. Всегда будьте осторожны при работе с духовкой, — напомнил Цзян Жуань и выложил в сторону взбитую до белоснежной пышности глазурь.

— Я пойду подготовлю мелкие украшения, а когда вернусь, торт как раз будет готов. — Цзян Жуань озорно подмигнул и вышел из кухни, даже не подозревая, каким тяжелым испытанием следующие несколько десятков минут станут для томящихся в ожидании зрителей.

В самом начале выпекания все горели любопытством.

— id3498120: Запах и вправду становится все сильнее, я приблизил камеру к печке, но внутри вроде ничего не меняется.

— Бай Бай: Я хочу знать только одно — кому посчастливится это отведать? В этот раз оффлайновому богатому фанату точно ничего не достанется, хм!

Спустя несколько десятков минут запекания зрителей от восхитительного аромата уже вовсю мутило.

— Муж-покоритель космоса: По-моему, этот запах уже переходит все границы, я просто вынужден позвать домашних, чтобы они тоже прочувствовали прелесть этого «Красного бархата».

— Дом Лили: Честно говоря, в голографии аромат настолько густой, что мне кажется, будто мой нос сейчас отвалится, но пахнет так потрясающе, что отключить режим просто рука не поднимается.

К концу выпечки народ уже пережил пытку ковыряющими в сердце когтями.

— Бай Бай: Почему Цзян Цзян до сих пор не вернулся, я уже впал в медитативный транс и жду только команды Вскрывать!

— Невыспавшаяся пташка: Мне больно. Из-за этого аромата я полностью потерял желание продолжать заниматься своим молекулярным сет-меню.

— id348201: Я вижу, как торт в духовке начал подниматься! Это правда?

— id3248213: Человек выше все видит правильно, он и вправду подрос.

— Всем привет, вы еще здесь? — Цзян Жуань вошел в комнату, держа нарезанную клубнику и сахарные бусины, и весело рассмеялся. — Торт скоро можно будет вынимать, ждете?

Сообщения в чате летели сплошной стеной — все обвиняли Цзян Жуаня в изощренной жестокости. Не успели зрители толком возмутиться, как духовка издала звенящий сигнал и оранжевая подсветка погасла.

— Время пришло, достаем? — Цзян Жуань надел термоперчатки, откинул дверцу духовки и переставил круглую форму на стол.

Вот теперь все смогли воочию увидеть истинный облик «Красного бархата».

Темно-красный торт имел изящную, слегка выпуклую поверхность с парой крошечных трещинок посередине, которые вовсе не портили вид, а придавали ему благородный лоск.

Аккуратно извлеченный из формы, он остыл на продезинфицированной доске, после чего умелая рука Цзян Жуаня разрезала его по горизонтали на три коржа. Между ними лежал тонкий слой глазури, снаружи торт был щедро покрыт ею же, а тыльная сторона ножа сгладила бока до глянцевого блеска.

Визуальный контраст темно-красного и белоснежного привел бесчисленных зрителей в благоговейный трепет. Когда им показалось, что на этом все, Цзян Жуань принялся украшать торт кремом.

По основанию торта и по внешнему краю верхней поверхности он рассыпал крошку из того же темно-красного бисквита, выложил по кругу ломтики свежей клубники и хаотично припорошил все шоколадным порошком.

— На первый взгляд снаружи торт кажется белым, и только два кольца выделяются винно-красным. Но стоит мне его разрезать, как вы увидите всю внутреннюю красоту, — произнес Цзян Жуань и отрезал первый кусок.



Зрители проследили за его движениями, заметив гармоничное чередование двух цветов на срезе и изысканный декор. Свежая клубника на верхушке добавляла десерту жизненной энергии, прекрасно сочетаясь с присущей «Красному бархату» элегантностью.

— Бай Бай: Эстет, никогда не видевший красных тортов, полностью удовлетворен.

— id328983: Эстет падает ниц.

— id322139: У эстета уже живот сводит от голода, но кусок отрезать жалко.

— Дом Лили: Эстет залип в режиме непрерывных скриншотов.

— Ха-ха, слова расходятся с делом. Мало просто смотреть, те, у кого включена голография, могут попробовать кусочек, вкус должен быть неплохим. — Цзян Жуань улыбнулся и зачерпнул ложечку себе.

И правда, коржи «Красного бархата» оказались плотными и нежными, глазурь — в меру мягкой и твердой, сладость — идеальной. Свежая клубника с легкой приятной кислинкой уравнивала насыщенность шоколада.

— В эпоху Земли одна императрица безумно любила этот торт. В те времена «Красный бархат» часто подавали на помолвках, свадьбах и прочих торжествах. Помимо моего рецепта, существуют вариации в виде капкейков или многослойных тортов. Но неизменным в «Красном бархате» остается одно: вечная сладость и элегантность. На сегодня трансляция окончена, надеюсь, у каждого из вас в жизни будет столько же сладости, сколько в «Красном бархате».

Цзян Жуань прикусил ложечку, помахал рукой в камеру и отключил панель трансляции.

Стоило эфиру завершиться, как Цзян Жуань вспомнил, что капкейки «Красный бархат» все еще ждут своего часа. Он торопливо закинул в рот ложечку десерта, крутанулся на месте, собираясь вырезать серединку из кексиков, как вдруг...

<http://bllate.org/book/21221/2147433>