

— Тук-тук, — раздался стук в дверь кабинета, и голос официанта снаружи известил о подаче блюд.

Семья Кан Цзе и Лю Шуан прервали разговор и повернулись к двери. Дверь была из цельного дерева, без стеклянных вставок, но украшена искусной резьбой, изображавшей сотню различных цветов. Сами цветы не были раскрашены, но глянцевый блеск дерева говорил о тщательном уходе.

Когда две створки двери плавно разошлись, взору открылась сцена в центре зала — очень продуманный дизайн.

Но вскоре им стало не до дизайна.

Официант поставил на стол первое блюдо и объявил:

— Мясо «Вишня».

Едва блюдо внесли в кабинет, по комнате распространился дивный аромат, привлёкший всеобщее внимание. Когда его поставили на стол, все пятеро невольно уставились на него.

На изящной фарфоровой тарелке лежали маленькие круглые кусочки мяса яркого цвета. Воздух наполнился сладковатым мясным ароматом, который был невероятно соблазнительным.

— Но это, кажется, не вишня, а мясо? — спросил Кан Ю.

— Мясо «Вишня» готовится из цельного куска свинины, на котором делаются надрезы, — объяснил официант. — Затем оно тушится с добавлением порошка из красного дрожжевого риса для придания цвета. Готовое блюдо по форме напоминает вишню, отсюда и название.

— А что за мясо? В смысле, какого животного? — снова спросил Кан Ю.

— Свинина.

Все с пониманием закивали. Они-то думали, что это блюдо из вишни или из мяса с вишней.

— Я попробую! — Кан Ю взял палочку для еды, подцепил кусочек мяса и отправил его в рот. Едва соус коснулся языка, он был приятно удивлён. Откусив кусочек мяса, он пришёл в ещё больший восторг: оно было нежным, сочным, тающим во рту, с идеальным балансом солёного и сладкого.

— Ну как?

— М-м-м! — промычал Кан Ю и, проглотив мясо, восторженно воскликнул: — Вкусно!

Раз уж дегустатор одобрил, остальные тоже смело взялись за еду. И с первого же кусочка поняли, что парень их не обманул. Блюдо было действительно восхитительным, с необыкновенным вкусом, которого они не пробовали ни в одном из многочисленных ресторанов межзвёздной эры.

Порция мяса «Вишня» была небольшой, и вскоре на тарелке осталась лишь треть.

Тут подали второе блюдо.

— Тушёная свинина в соевом соусе, — насыщенный мясной аромат заполнил весь кабинет.

Официант рассказал об особенностях этого блюда и используемых ингредиентах. Название было простым и понятным, но вкус оказался таким же непростым, как и у предыдущего. У этих двух блюд были некоторые сходства, о которых Мама Кан не знала, когда делала заказ.

К этому моменту аппетит у всех разыгрался не на шутку. Официант принёс третье блюдо.

— Утка «Восемь сокровищ».

Блюдо имело забавную форму, напоминающую тыкву-горлянку.

— Утка-тыква! Как интересно! — воскликнул Кан Ю.

— Да, утку «Восемь сокровищ» также называют «Восемь сокровищ в утке-тыкве», — сказал официант и ложкой вскрыл «живот» тыквы. Утиное мясо было настолько мягким, что легко поддалось, и в тот же миг кабинет наполнился густым, насыщенным ароматом, который был гораздо сильнее, чем у предыдущих двух блюд.

— Ничего себе!

— Как пахнет!

— Невероятно!

Разговоры были излишни, все тут же принялись за еду. На этот раз одной палочки было недостаточно, и все, по примеру официанта, взяли ложки и стали накладывать себе в тарелки. Блюдо было очень богатым по составу: утиное мясо таяло во рту, а благодаря разнообразной

начинке в нём чувствовались ароматы других ингредиентов. И что самое главное — не было ни малейшего неприятного привкуса.

Раньше семья Кан уже пробовала утку, но она им не понравилась, потому что, как бы её ни готовили, всегда оставался какой-то специфический запах. Сегодня они поняли, что дело было не в том, что они не любят утку, а в том, что они никогда не пробовали по-настоящему вкусную.

Начинка была ещё лучше. Пропитанная утиным соком, она состояла из кусочков мяса, ветчины, бамбука и многого другого, и каждый ингредиент был по-своему восхитителен. А съесть всё вместе — это было настоящее блаженство.

Мясо и овощи идеально дополняли друг друга, создавая совершенное блюдо.

— Оно стоит своих восьми тысяч восьмисот восьмидесяти восьми звёздных кредитов, — прямо заявил Папа Кан.

Да, именно столько стоило это блюдо.

Затем подали ещё два блюда: креветки с чаем «Билочунь» и говядину по-сычуаньски. Мама Кан, делая заказ, не знала, что такое «Било», и предположила, что это какой-то вид улиток. А «говядина по-сычуаньски» звучало и вовсе просто. Она думала, что это будут два лёгких, отварных блюда.

После нескольких сытных мясных блюд она боялась, что им будет тяжело, и решила заказать что-то, может, и безвкусное, но полезное.

Как же она ошибалась.

«Било» оказалось не улиткой, а сортом чая под названием «Билочунь». Сочетание креветок и чая было невероятно свежим. Это было действительно лёгкое блюдо, но лёгкое — не значит безвкусное. Оно было очень ароматным, упругие креветки и лёгкая терпкость чая подчёркивали их сладость, создавая удивительно освежающий и приятный вкус, который отлично очищал рецепторы.

А вот говядина по-сычуаньски стала настоящим сюрпризом.

Это блюдо тоже было очень ароматным, но его аромат был совершенно другим — властным, дерзким, даже немного резким. Оно было ярко-красного цвета, и после еды все пятеро тоже покраснели.

— И это вы называете «отварным»? — Кан Ю скривился от остроты, но, чёрт возьми, не мог остановиться. Хотелось ещё!

Говядина была неправдоподобно нежной, гарнир — идеально пропитанным соусом. Язык и губы горели, но есть было невероятно приятно. Очень странное ощущение!

— В сычуаньской кухне «отварное» — это именно так, — объяснил официант.

Что за сычуаньская кухня? Они не знали, но под руководством официанта научились пользоваться новым для них столовым прибором — палочками. Остывший чай помогал справиться с остротой.

Завершал трапезу суп из разных овощей. На вид он был довольно обычным, но, попробовав его, они поняли, что снова ошиблись. В этом ресторане каждое блюдо было сюрпризом. Даже не видя, как повар готовит, они были уверены, что все ингредиенты — свежайшие.

Наевшись до отвала, все пятеро в один голос заявили: «Как хорошо, что мы сюда приехали». Изначально ничем не примечательная поездка обернулась настоящим гастрономическим открытием.

Кан Ю поделился своими впечатлениями о ресторане и еде в своей ленте, отметив всех друзей. Каждое его предложение заканчивалось несколькими восклицательными знаками — только так он мог выразить свой восторг.

К сожалению, почти все решили, что он сошёл с ума от скуки на этой захолустной планетке и пытается таким образом себя развлечь.

— Пф! Идиоты! Вы даже не представляете, что упустили! — подумал Кан Ю. Нет, так не пойдёт. Он должен привезти что-то с собой, чтобы эти болваны пожалели о своём неверии.

Что такого в выставке мехов? Они проходят почти каждый месяц. А вот такая еда и такие жуткие инстансы — это уникальный опыт.

Мама Кан снова взялась за меню. Сегодня вечером они определённо будут ужинать здесь. Нужно посмотреть, какие ещё диковинные названия в нём есть. Раньше она видела что-то вроде «белки-мандаринки», «львиной головы» и какого-то жуткого «риса в горшочке». Она тогда подумала, что их и вправду готовят из белок и львов.

Может, это тоже были лишь образные названия? А то жуткое — наверное, шутка в стиле парка.

Папа Кан тем временем думал, что в следующий раз приведёт сюда господина Икс и господина Игрек. После такой вкусной еды у них будет отличное настроение, они расслабятся, и вести переговоры станет гораздо проще.

Обед обошёлся недёшево — двадцать тысяч звёздных кредитов. После оплаты официант принёс им пять билетов.

Это были билеты в любой из инстансов. Они не были именными, их можно было использовать самому или подарить друзьям.

Родители Кан Ю не интересовались инстансами. После обеда они планировали прогуляться по парку, а развлечения оставить молодёжи.

Кан Ю без зазрения совести забрал билеты родителей. Утренний позор должен быть смыт! Кан Цзе тоже приехала сюда по рекомендации Лю Шуан, так что она, разумеется, собиралась пойти в инстанс.

В итоге все трое отправились в «Музей ужасов».

Тем временем в парк приехал и Ша Да с другом.

Последние несколько видео Ша Да о прохождении инстансов в парке ужасов набрали стабильную популярность, и число его подписчиков заметно выросло. Захватывающие кадры, запутанные сюжеты и высокое качество видео легко привлекали новую аудиторию, причём не тех, кто посмотрит и забудет.

В этот раз он планировал остаться на несколько дней и сделать видео по двум новым инстансам.

Его друг, тоже не особо популярный блогер, вёл канал о путешествиях, но без экстрима: еда, красивые пейзажи и местная культура.

Ша Да подумал, что они могли бы сделать коллаборацию. Инстансы хоть и жуткие, но, вспоминая их, он понимал, что в их оформлении была своя эстетика. Взять хотя бы школьный инстанс: там была очень красивая аллея, просто в пылу прохождения было не до любования пейзажами.

А ещё еда, которая так нравилась его другу. Он помнил, что в прошлый раз ел закуски, приготовленные самим хозяином. Было вкусно, а главное — свежие, только что пойманные и собранные ингредиенты. Это тоже могло бы стать отличной рекламой для парка.

Когда они подъехали к воротам парка, Ша Да, как и его предшественники, замер с широко открытыми глазами.

Чёрт, когда он был здесь в прошлый раз, парк выглядел совсем не так! Скорость развития просто поражала!

А его друг, который всю дорогу сомневался, внезапно просиял. Войдя в парк, он, обладатель чуткого обоняния, тут же уловил доносящийся откуда-то аромат еды.

<http://bllate.org/book/15885/1589380>