

Шло утро. Тан Ихэ не ждал ранних посетителей, а потому не торопясь наводил порядок на кухне. Он только-только достал из холодильника спелые янтарно-желтые лимоны, чтобы дать им немного «подышать» при комнатной температуре, как снаружи донеслись приглушенные голоса — похоже, кто-то спорил.

— Дорогая, да невкусно здесь. Написано «домашняя кухня», а на деле небось такие же кулинарные роботы у плиты стоят, как в нашей столовке!

— Но тут обещают лимонад по старинному рецепту!

— Ой, да ладно тебе. Ради завлечения клиентов эти торгаши и не такое наврут. «Старинный рецепт», «особый помол» — обычные уловки маркетинга. Наверняка разведут в воде самый дешевый порошковый суррогат из супермаркета. Что хорошего предложат бесплатно?

— Ну, пожалуй...

— Если так хочется нормальной еды, тут неподалеку есть отличный ресторан с вращающимися онигири Востока. Там делают прикольные шарики со вкусом барбекю.

— Но всё-таки... — в голосе девушки еще звучало сомнение.

«Онигири на конвейере? Да еще и со вкусом барбекю?» — мысленно усмехнулся Тан Ихэ. Похоже, за прошедшие тысячелетия не только традиционная китайская кухня растеряла свои корни, но и вся остальная мировая гастрономия превратилась в нечто крайне сомнительное.

Пока парочка у входа препиралась, решая, где преклонить голову на обед, Тан Ихэ не спеша вышел из кухни. Парень как раз самозабвенно доказывал своей спутнице, что все эти «ручные работы» и «вековые традиции» — чистой воды обман, но при виде хозяина осекся. Молодые люди смущенно замолчали.

— У меня на кухне нет роботов, — ровным, спокойным голосом произнес Тан Ихэ. — И лимонад я готовлю из свежих фруктов, а не из растворимого концентрата.

Он не пытался зазывать прохожих, не рассыпался в дежурных любезностях. Тан Ихэ просто констатировал факт, но в его невозмутимом тоне сквозила такая непоколебимая уверенность, что спорить не хотелось. Ему верилось сразу и безоговорочно.

Эта легкая, на грани высокомерия уверенность была неотъемлемой частью философии его прежнего семейного ресторана. Закрытые частные заведения всегда держались особняком. Они не нуждались в крикливой рекламе. Их репутация ковалась на вкусе, качестве и безупречном сарафанном радио. Если еда божественна, то даже при скромном интерьере и прохладном отношении персонала отбоя от гостей не будет.

Вкус — вот истинный король, остальное лишь мишура. Тан Ихэ никогда в жизни никого не завлекал, и то, что он сейчас вышел объясниться, с его стороны было верхом гостеприимства.

К тому же привлекательная внешность творит чудеса. Несмотря на холодный прием, едва взгляд девушки упал на лицо Тан Ихэ, её сердце восторженно затрепетало:

«О боже, какой красавчик!»

— Давай попробуем! — радостно воскликнула она и порхнула внутрь ресторанчика. — Значит, вы правда готовите вручную?

— Правда, — подтвердил Тан Ихэ.

— Сами у плиты стоите?

Тан Ихэ молча кивнул.

Глаза девушки восторженно заблестели.

— Тогда покажите, пожалуйста, меню!

Парень лишь обреченно вздохнул.

Ему ничего не оставалось, кроме как подчиниться. Разумеется, он сразу же невзлюбил красавца-повара.

«Ишь, выискался тут писанный красавец, — ревниво ворчал он про себя. — Поглядим, что ты там наготовишь. Если выйдет гадость, моя благоверная устроит тебе такую рекламу в сети, что вовек не отмоешься. Она у меня скорая на расправу: когда ей в студенческой столовой подсунули заветренную порцию, она на уши подняла весь кампус!»

Утешая себя этими мыслями, парень злорадно предвкушал провал. Он ведь бывал в этом заведении раньше, и воспоминания о местной стряпне оставались, мягко говоря, удручающими.

Они принялись листать меню. Ассортимент делился на три скромные категории: стандартный питательный рацион, безумно популярные ныне «фруктовые гарниры» и загадочные «блюда по старинным рецептам».

Под «старинными рецептами» Тан Ихэ зашифровал классическую китайскую кухню двадцать первого века. Из-за отвратительного качества доступных продуктов ему пришлось всю ночь

ломать голову над адаптацией рецептов. В итоге удалось выжать хоть какой-то приличный вкус лишь из двух позиций: говядины с картофелем и яичницы с огурцами. И хотя они едва дотягивали до шестидесяти процентов от оригинального вкуса, это всё равно было в сто раз лучше местной мешанины. Старое меню он оставил лишь для плавного перехода: как только его ферма начнет приносить нормальные плоды, он безжалостно вычеркнет все эти нелепые суррогаты.

Тан Ихэ собирался порекомендовать им что-то из традиционной кухни, однако переоценил гибкость мышления людей космической эры. В их головах намертво укоренился безумный догмат: в приличном горячем блюде обязательно должны быть фрукты.

«Готовить без фруктов? Да разве это вообще съедобно?»

В итоге гости наотрез проигнорировали его ненавязчивые советы и упрямо заказали набор с яйцом на пару и питахайей, а также набор с жареными улитками и арбузом.

Тан Ихэ едва заметно поморщился, но смолчал и ушел на кухню.

Площадь скромного ресторанчика составляла всего шестьдесят квадратных метров, причем пятьдесят из них занимала кухня. Гостевая зона была крошечной: два столика и стойка на четырех человек. Зато просторная кухня вмещала огромные морозильные камеры и кучу передового автоматического оборудования вроде машин для нарезки, кулинарных роботов и умных уборщиков. Благодаря этому заведением мог легко управлять один человек.

Едва Тан Ихэ занес заказ в систему, роботизированный помощник послушно извлек нужные ингредиенты из холодильника и принялся за нарезку.

Запрограммированная на автоматическое приготовление плита попыталась было выдвинуть свои механические манипуляторы, претендуя на роль шеф-повара, но Тан Ихэ окинул её ледяным взглядом:

— Назад.

Автомат послушно свернул щупальца, словно обиженный слуга перед грозным господином. Кажется, бездушная железка впервые в своей кремниевой жизни почувствовала экзистенциальный страх увольнения.

Тан Ихэ готовил эти нелепые блюда, преодолевая глубочайшее внутреннее сопротивление. От приторно-сладкого пара, поднимавшегося над сковородой во время жарки арбуза, его откровенно подташнивало. Чтобы хоть как-то спасти положение, он решился на кулинарное святотатство: щедро плеснул в соус свежесжатого лимонного сока для баланса и добавил чуть больше соли, чтобы притушить навязчивый фруктовый сахар.

Сняв пробу перед подачей, повар облегченно вздохнул: вкус стал более сбалансированным и уже не вызывал желания немедленно прополоскать рот. Вооружившись кулинарным пинцетом, он бережно оформил подачу обеих порций. Напоследок он украсил их щепоткой мелко нарезанного ярко-зеленого лука — этот свежий штрих заметно оживил кричаще-красную гамму фруктовых шедевров. К эстетике блюд Тан Ихэ всегда относился трепетно. Это не было попыткой задобрить клиента — скорее личный перфекционизм. В свое время он даже изучал основы визуального дизайна, чтобы его творения радовали глаз.

Наконец пришел черед гвоздя программы — лимонада с леденцовым сахаром.

Тан Ихэ тщательно промыл лимонную кожуру крупной солью. Его пальцы двигались уверенно: он нарезал плод на полупрозрачные, идеально ровные ломтики. Его великолепный навык нарезки позволял превращать дольки в тончайшие лепестки. Удалив косточки, он опустил их в пятилитровую емкость с мягкой водой, подогретой ровно до шестидесяти градусов.

Многие ошибочно полагают, будто хорошему лимонаду нужна предельная концентрация сока. На самом деле секрет крылся в тонкости нарезки: именно так эфирные масла и флавоноиды из цедры отдавали максимум благородного аромата воде, не перегружая ее кислотой. Лимонная корка дарила напитку изысканную, едва уловимую горчинку, которая идеально утоляла жажду. Теплая же вода ускоряла процесс экстракции, сохраняя при этом все полезные свойства витаминов.

Конечно, идеальным дополнением стал бы натуральный мед, но за неимением оного Тан Ихэ пришлось довольствоваться местным сахаром. Этот продукт синтетического происхождения обладал термоядерной сладостью, так что хватило буквально щепотки.

Разлив напиток по высоким стаканам, он украсил край каждого изящной лимонной долькой и лично вынес поднос в зал.

Посетители онемели от удивления еще до того, как взялись за приборы.

Они и раньше заказывали блюда традиционной китайской кухни в университетских столовых или дешевых забегаловках, но там все готовилось бездушными конвейерными роботами и выглядело как бесформенное месиво. Подобной эстетики они не видели никогда в жизни.

Нежное суфле из пареного яйца отливало безупречной глянцевой поверхностью, украшенной аккуратными кубиками сочной пурпурной питахайи. Рядом красовались золотистые улитки, гармонично соседствующие с алыми дольками арбуза. Мелко порубленный лук добавлял блюду изящной контрастности. Но главным украшением стола оставался запотевший кувшин с лимонадом, где в чистейшей воде среди кубиков льда лениво покачивались тончайшие лимонные диски. Напиток так и манил своей прохладой.

— Приятного аппетита, — вежливо произнес Тан Ихэ.

Молодые люди растерянно переглянулись. Парень, сглотнув слюну, робко спросил:

— Простите... А это случайно не какое-то элитное индивидуальное обслуживание под заказ?

— Вовсе нет, — спокойно ответил Тан Ихэ.

Настоящая высокая кухня в его понимании выглядела куда более изысканно, но до тех пор, пока ферма не начнет приносить по-настоящему качественные ингредиенты, он даже не думал о запуске премиального меню.

Парочка облегченно выдохнула, хотя девушка на всякий случай еще раз заглянула в меню, проверяя цены. Убедившись, что их скромного бюджета вполне хватит для оплаты счета, она с любопытством занесла ложку над тарелкой.

Их робкое поведение было вполне оправданным. В эту эпоху пищевой рынок был полностью монополизирован производителями безвкусного питательного рациона. Настоящая кулинария пришла в упадок, а секреты красивой подачи были безвозвратно утеряны. В представлении рядовых граждан изящная сервировка оставалась исключительной привилегией высшего общества и военной элиты.

Первый же кусочек нежнейшего суфле привел девушку в восторг. Текстура была шелковистой, а легкий природный привкус яйца гармонично маскировался естественной сладостью питахайи, раскрываясь в финале едва заметными солоноватыми нотками, которые приятно будоражили рецепторы. Местные улитки, прошедшие через сотни поколений искусственной селекции, обычно имели рыхлую структуру, но Тан Ихэ исправил это: перед жаркой он дважды опустил их в ледяную воду, вернув мясу приятную упругость. Сочетание с сочным арбузом вышло необычным и на удивление гармоничным.

Но главным откровением стал лимонад. Стоило гостям сделать по глотку, чтобы освежить рецепторы после сладких блюд, как по их телам буквально пробежала волна блаженства. Насыщенный цитрусовый аромат и ледяная кислинка мгновенно смыли приторное послевкусие. Для людей, чьи вкусовые горизонты ограничивались химическими порошковыми напитками, этот чистый, природный вкус стал настоящим потрясением. От восторга у девушки даже мурашки побежали по коже!

После каждого глотка во рту оставалось приятное освежающее послевкусие с благородной сладковатой нотой. Никакой вязкости и приторного налета, которые обычно оставляли после себя дешевые концентраты.

Свежий напиток пробудил в молодых людях зверский аппетит. Девушка шутливо надула губы, упрекая своего кавалера в том, что он не привел её сюда раньше.

Тот лишь смущенно почесал затылок и, покосившись на Тан Ихэ, который приводил в порядок кассовую зону, тихо оправдывался:

— Ну правда, раньше тут готовили совсем по-другому...

— Не знаю, что там было раньше, но этот лимонад — просто чудо! — Девушка залпом осушила свой стакан и без церемоний потянулась к порции парня.

Молодому человеку оставалось лишь вздохнуть. Видя, с каким наслаждением его спутница пьет лимонад, ему и самому безумно захотелось сделать хоть глоток. Он обернулся к стойке:

— Уважаемый шеф, а можно повторить лимонад?

Тан Ихэ одарил его беспристрастным, строгим взглядом:

— Бесплатный лимонад подается только к основному блюду. Отдельно он не наливается.

Правила есть правила. Никаких поблажек.

Парень разочарованно вздохнул, но быстро сдался под напором жажды:

— Ладно... Тогда повторите еще одну порцию яйца на пару!

Ради этого божественного нектара он был готов впихнуть в себя еще одно полноценное блюдо.

Его подруга весело расхохоталась. Пока готовилась новая порция, она шутливо заставила парня поучаствовать в шуточной фотосессии под названием «Разоблачение скептика». Сначала она сделала снимок у входа, где молодой человек стоял с кислым лицом и высокомерным видом — фото украсила подпись «До визита». Следом шел кадр изнутри, где тот же парень с горящими глазами обнимал пустой стакан из-под лимонада — этот снимок получил лаконичное название «После». Коллаж тут же отправился на ее личную страничку в Межзвездную сеть.

Когда пришло время расплачиваться, девушка с надеждой спросила:

— Шеф, а этот лимонад правда нельзя купить отдельно? Ну хотя бы на вынос?

— В ближайшее время — точно нет, — покачал головой Тан Ихэ.

Семена лимона можно было вырастить лишь в симуляторе фермы уровня не ниже десятого. Как только запасы из первой партии подойдут к концу, лимонад временно исчезнет из меню.

— Как жаль, он же такой вкусный... — Девушка заговорщически подмигнула. — Послушайте, красавчик-шеф, а если я напишу о вашем ресторане восторженный отзыв в сети, угостите нас

еще стаканчиком за счет заведения?

Тан Ихэ едва заметно улыбнулся.

Конечно, они бы и без всяких подарков разнесли весть о его кухне по всем знакомым, но сделать небольшой презент первым официальным клиентам было бы красивым жестом.

Впрочем, нарушать собственные принципы он не собирался.

— Нет, — мягко, но непреклонно отрезал Тан Ихэ.

Девушка притворно надулась. Кажется, этот симпатичный шеф обладал весьма суровым характером!

Вскоре после ухода первой парочки в дверях появились новые посетители, привлеченные обещанием бесплатного угощения на меловой доске у входа. Пусть Тан Ихэ пока и не удалось уговорить их попробовать его авторские горячие блюда, ароматный прохладный напиток мгновенно завоевал всеобщую любовь. Каждый, кто делал хоть глоток, рассыпался в комплиментах и настойчиво интересовался, когда этот нектар появится в постоянной продаже. Многие уверяли, что готовы платить за него любые деньги.

На все расспросы Тан Ихэ вежливо и бесстрастно отвечал по стандартному шаблону:

— Данный напиток пока выпускается ограниченным тиражом. В будущем мы планируем расширить линейку натуральных вкусов. Будем рады видеть вас снова.

Гости уходили с легким чувством разочарования, но интрига была запущена.

За последующие два дня ресторан «Кухня Танмэнь» принял более сорока человек. Половина из них заглянула исключительно ради покупки стандартного питательного рациона, однако благодаря дегустации лимонада многие из них превратились в потенциальных постоянных клиентов.

Продажа готового питательного рациона приносила заведению сущие крохи. При розничной цене около пятисот звездных монет себестоимость производства превышала четыреста, и основную прибыль забирали концерн-производитель. Мелкие лавки выступали лишь в роли пунктов выдачи, получая скромный процент за трафик. Однако теперь даже эти прагматичные покупатели засматривались на красивые стаканы с лимонадом, и было очевидно: рано или поздно любопытство возьмет верх.

Из десяти стартовых лимонов осталось всего семь. При таком темпе запасы иссякнут уже к послезавтрашнему дню, и тогда Тан Ихэ придется изобретать новую приманку, чтобы удерживать интерес капризной публики.

«Кстати, посеянный на ферме белый редис уже должен был подойти, — подумал он. — Интересно, каким окажется первый урожай?»

Тан Ихэ раскрыл ладонь и мысленным усилием вызвал интерфейс симулятора «Волшебная ферма». В этот момент он чувствовал себя взволнованным родителем, ожидающим вестей из родильного отделения.

Однако стоило экрану системы вспыхнуть перед его глазами, как предвкушающая улыбка мгновенно застыла на его лице.

Этот несносный, мятежный пес Сяо Ха самым беспардонным образом перекапывал его ухоженные грядки!

<http://bllate.org/book/18334/1764078>