

Цянь Юнь с нескрываемым удовольствием наблюдала, как одиннадцати- или двенадцатилетний мальчишка сосредоточенно орудует кухонным ножом. Эта картина вызывала у неё искреннее восхищение и лишь подогревала интерес к заведению.

Когда последние посетители разошлись и сгустились сумерки, Юкихира Дзэитиро обратился к ней:

— Вы тоже повар?

— Да. — Цянь Юнь не удивилась его проницательности. Она и сама часто так делала: стоило встретиться взглядом с незнакомцем, как она мгновенно распознавала в нём коллегу по цеху. Кивнув, она представилась и назвала место своей работы.

— Просто дегустировать блюда — это же так скучно, — Дзэитиро посмотрел на неё, положив широкую ладонь на голову сына. — Как насчёт того, чтобы стать судьей в кулинарной дуэли? Между мной и этим моим непутёвым сыном.

— Кулинарная дуэль?! В этот раз я ни за что не проиграю тебе, отец! — Юкихира Сомэ мгновенно оживился. Он умоляюще уставился на Цянь Юнь, и в его глазах читалось немое: «Соглашайся, ну пожалуйста!»

Для Цянь Юнь возможность разом оценить мастерство двух интересных ей поваров была неожиданным подарком судьбы.

— С огромным удовольствием, — ответила она.

Получив полномочия судьи, она взяла на себя и право задать тему. Поразмыслив, Цянь Юнь произнесла:

— Овощи, мясо или грибы — неважно. Никаких ограничений по ингредиентам. Но я хочу что-то лёгкое.

Задача оказалась с подвохом. Цянь Юнь рассчитывала на овощное блюдо, но чтобы раскрыть истинный вкус овощей, не перебивая его, нужны недюжинное мастерство, филигранная работа со специями и идеальное чувство времени. Овощи — материал капризный, они легко впитывают чужие ароматы, а способы их приготовления могут до неузнаваемости изменить вкус. Для двенадцатилетнего ребенка, особенно с продуктами этого мира, такая задача была почти невыполнимой. С другой стороны, если бы она задала слишком простую тему, она не увидела бы, на что на самом деле способен этот мальчик.

Юкихира Дзэитиро приподнял бровь. Интересная задачка. Неужели она ждет чего-то особенного не от него, взрослого профи, а от сына?

Сомэ, казалось, даже не понял, что всё внимание гости приковано к нему. Погрузившись в раздумья, он быстро набрал ингредиентов, вскарабкался на табурет и, размахивая ножом, с головой ушел в работу. Никаких ограничений по времени, никаких рамок — лишь одно требование: легкость.

Что же они приготовят?

— Прошу к столу!

— Готово!

Они закончили почти одновременно. Цянь Юнь взглянула на тарелку Сомы: на первый взгляд — мясное ассорти с овощами.

— Конняку, ростки фасоли, морковь, стручковый горошек и корень лотоса. Овощи томлены в бульоне... Нет, постой, каждый ингредиент приготовлен отдельно, а потом собран воедино и полит соусом. Курицу сначала подсушили в духовке, затем натерли солью, черным перцем, сахаром и обжарили в кунжутном масле. Это что, вариант «тикудзэн-ни»?

Сома вытаращил глаза, выслушав, как гостя в пару секунд разложила его блюдо на составляющие:

— Ничего себе...

В этот момент Юкихира Дзёитиро поставил свою тарелку перед Цянь Юнь.

— Разумеется, — он взглянул на сына. — Эта гостя — шеф-повар того самого отеля, о котором сейчас все говорят из-за получения новых звезд. Туда теперь заглядывают высокопоставленные чиновники и бывшие воротилы преступного мира.

Сома склонил голову набок, пытаясь осмыслить услышанное:

— Э-э... Это значит, что у неё очень привередливый вкус?

— Не то слово.

Для повара вкус — это всё. Сколько бы редких ингредиентов или «души» ты ни вложил в блюдо, этот закон незыблем. Цянь Юнь слегка опустила голову, её лицо скрыла тень:

— Я очень требовательна. Прошу вас, отнеситесь к этому так, будто вам предстоит сразиться с диким зверем.

Она выросла на кухне отца и в дикой природе, где мать добывала пропитание. С самого детства она видела, как ингредиенты превращаются в еду — от начала и до конца. Восторг, печаль, гнев, радость... Всё, что она чувствовала, видя путь продукта, сформировало её как личность. А кто станет относиться к самому себе без должного внимания? Какой бы мягкой и общительной она ни была в жизни, стоило коснуться мира вкусов, как Цянь Юнь превращалась в опасного хищника.

— Что ж, чье блюдо вкуснее — сейчас узнаем. Господин Юкихира, ваша очередь.

Цянь Юнь подняла голову и улыбнулась. Мгновенная аура опасности, от которой у Дзёитиро пробежали мурашки, исчезла так же быстро, как будто в закусочной просто стало прохладнее. Он явно недооценил этого шеф-повара: на мгновение ему показалось, что безоружный человек столкнулся с могущественным демоном. Сразиться с диким зверем... Она подобрала себе очень точное описание.

— Моё блюдо: салат с хрустящим рисом и кислинкой.

Дзёитиро представил свою работу. На вид — смесь овощей и мяса с добавлением кусочков хрустящего риса. Опасное сочетание: рис и кислота при малейшей ошибке превратили бы блюдо в несъедобную кашу.

Но как только Цянь Юнь попробовала первый кусочек, все опасения развеялись. Несмотря на название, это был не просто сырой салат. Каждый ингредиент прошел термическую обработку, благодаря чему вкус овощей раскрылся максимально полно, а текстура стала удивительно нежной. Утиная ножка, из которой тщательно удалили жир и долго томили в ароматных специях. Хрустящий рис, разные оттенки мяса и овощей, и всё это объединено тонкой кислой ноткой — томатами! Очищенные от кожицы томаты превратили в густое пюре, ставшее основой соуса.

— Грибы, сушеные побеги бамбука, баклажаны, мясной фарш, тростниковый сахар, соевый соус и томаты — идеальный баланс. Эта легкая, освежающая кисло-сладкая нотка возбуждает аппетит, полностью соответствуя теме легкости, — заключила она. — А хрустящий рис впитывает лишнюю влагу, не давая салату стать водянистым, но и не пересушивая его.

Пропасть между отцом и сыном стала очевидна. Блюдо Сомы было вкусным, но оно не выходило за рамки привычного «тикудзэн-ни». Его старания и идеи, вроде куриной грудки в кунжутном масле, были хороши, но отец... отец взял за основу знакомое блюдо и превратил его в нечто совершенно иное, возвысив вкус и оставив гораздо более глубокое впечатление.

— Оба блюда достойны похвалы, — сказала она, — но в этой дуэли побеждает салат господина Юкихиры.

Победитель довольно расхохотался и взъерошил сыну волосы:

— Сотая победа, Сомы! Когда же ты наконец заставишь меня проиграть?

Проигравший Сомы нахмурился, раздраженно оттолкнул руку отца и прошипел:

— В следующий раз! В следующий раз я точно выиграю!

Сотая дуэль? Цянь Юнь поинтересовалась:

— Сомы, а как давно вы с отцом соревнуетесь?

— Да так, — Сомы обернулся. — Впервые это было в шестом классе, около года назад... — он

вдруг поник и чуть ли не распластался на столе перед Цянь Юнь. — А ведь я хотел победить отца хотя бы раз до истечения года!

— Ну, мне самому уже скучновато всё время побеждать, — Дзёитиро, уже прибравшийся на кухне, помахал перед сыном блокнотом. — Сотое поражение, Соме. Запиши-ка это аккуратно.

Соме фыркнул, отвернулся и, сидя на полу, принялся что-то яростно строчить в свой блокнот, бормоча под нос:

— В следующий раз... В следующий раз я не проиграю!

Цянь Юнь смотрела на них, и перед глазами вставали её собственные воспоминания. Сотня дуэлей... Она когда-то тоже шла по стопам отца, неустанно следуя за его спиной.

— В то «тикудзэн-ни» стоило добавить остроты, — заметила она. — Кисло-сладкий вкус на основе меда или тростникового сахара мог бы дать тебе больше шансов против салата отца.

Соме, казалось, даже не заметил, кто именно дает совет, и тут же начал рассуждать вслух:

— Кисло-сладкий? А если добавить кунжута? Или остроты... Или поменять сорт мяса... Завтра попробую...

Цянь Юнь была поражена. Обычно люди, особенно дети, склонны слепо следовать советам взрослых, даже не задумываясь. Но этот мальчишка не просто слушал — он анализировал. И его сегодняшнее блюдо было результатом такого же накопленного опыта. Если он сохранит этот драйв, эту страсть к поиску, и если рядом будет такой наставник... Она перевела взгляд на Дзёитиро. Да, она ждала не встречи с мастером — она ждала, когда раскроется этот семечек, пробивающийся сквозь асфальт.

С того дня Цянь Юнь стала здесь частым гостем. Она заглядывала пару раз в неделю и каждый раз оказывалась в роли судьи.

— Сколько раз ни вижу, а всё поражаюсь, Цянь Юнь, — сказал Дзёитиро как-то вечером, когда Соме уже ушел спать. Они сидели в полумраке с сакэ. — Будь ты в Академии Тоцуки, точно закончила бы её первой в Десятке Элит.

Цянь Юнь невольно сжала пальцы. При этих словах она вспомнила не свои успехи, а отца, который вел её за руку в мир кулинарии.

— Я просто... с детства училась у отца-повара, — тихо ответила она.

Сколько еще пройдет времени, прежде чем она сможет вернуться домой и снова поесть его еды? В блюдах Дзёитиро было много энергии, и, возможно, шанс на возвращение был не так мал, как казалось. Но её Гурман-клетки, даже после стольких изысканных блюд, лишь едва заметно подрагивали — до пробуждения было еще очень далеко. Она залпом выпила сакэ, чувствуя горечь в душе.

Дзёитиро не заметил её печали. Он лишь решил, что понял причину её интереса к сыну — она видела в нем себя в юности, плюс немного профессионального любопытства.

«Ну и слава богу!» — подумал он, тоже выпив сакэ. Главное, что она не положила глаз на его сына.

— Шеф Цянь Юнь! Вы не можете оставить госпожу Накири Эрину одну за столом!

Цянь Юнь готовила заказы для следующих гостей, когда в кухню ворвался сотрудник и схватил её за руку:

— Умоляю! Неужели это нельзя отложить? Тем более, сегодня там не только госпожа Накири Эрина! Там сам Генерал Тоцуки, Накири Сэндзаэмон! Если управляющий узнает, что вы не вышли к ним, он меня убьет!

Насчет того, почему он не убьет саму Цянь Юнь... ответ был очевиден: после её блюд никто не смог бы отказаться от такой кухни.

— Успокойтесь, — улыбнулась Цянь Юнь. — Скажите для начала... кто такая Накири Эрина?

Сотрудник замер. Накири Эрина — внучка Генерала Тоцуки. С ранних лет она инспектировала лучшие рестораны, и одно её слово могло решить судьбу заведения. Всё это благодаря её врожденному Божественному языку — способности материализовать вкус в своем сознании.

— Она заговорила почти сразу после рождения, и первым делом пожаловалась, что материнское молоко недостаточно насыщенное! Чтобы накормить её после поста, требовались десятки поваров... Она с рождения стоит на вершине пищевой цепи, учится в начальной школе Тоцуки, но её уже сравнивают с Десяткой Элит высшей школы!

Пока сотрудник захлебывался эмоциями, Цянь Юнь уже ускользнула обратно к плите. Подумаешь, пришла гостя с чувствительным языком. Она еще не осознавала, какой огромный мир скрывается за этим понятием — Божественный язык.

О названии «Тоцуки» она слышала не раз. Отель принадлежал этой академии, будучи их попыткой расширить влияние в центре города. Большинство гостей приходили сюда именно из-за громкого имени, хотя с приходом Цянь Юнь всё больше людей стали приходить ради её мастерства. Она слегка улыбнулась своей гордости.

— Дедушка, ты хочешь нанять местного повара? — Эрина нахмурилась. — Неужели этот повар стоит того, чтобы ты приехал лично?

Сэндзаэмон мягко погладил внучку по голове:

— Но ведь ты сама приходила сюда, чтобы попробовать её блюда?

Эрина покраснела:

— Это... это совсем другое! Я пришла лишь потому, что Генерал Тоцуки не должен пробовать еду неизвестно кого без проверки!

— И как вкус?

Девушка с золотистыми волосами на мгновение замолчала, а затем нехотя бросила:

— Высший класс.

Глаза Сэндзаэмона блеснули. Он знал, что внучка приходила сюда, чтобы создать повару проблемы. Ведь приготовить блюдо, способное удовлетворить её язык, для многих — всё равно что бросить ей вызов. Он не стал вмешиваться. Если повар не может удовлетворить вкусовые рецепторы маленькой девочки, значит, он не нужен Тоцуки — станет лишь ступенькой на пути тех немногих, у кого есть и талант, и трудолюбие.

Сэндзаэмон ожидал любой оценки для этой загадочной Цянь Юнь, о которой не было никакой информации. Но он никак не думал, что Эрина произнесет слова «высший класс».

— Впрочем, — добавила Эрина, не желая хвалить повара, который заставил её ждать, — это всего лишь порция морепродуктов. Кто знает, на что она способна в других блюдах!

Сэндзаэмон лишь вздохнул, глядя на внучку, но она его не слушала.

— Прошу прощения, ваш заказ.

Официант вошел в кабинет, прервав их разговор. Когда два самых известных представителя семьи Накири уставились на него, он едва не выронил поднос. Но даже если бы пришлось разбиться в лепешку, он бы удержал блюдо. Перед семьей Накири нужно иметь соответствующую выдержку.

— Свиная отбивная с кисло-сладким перцем.

— Хм... — в нос ударил резкий, пряный аромат. В этом мире не могло быть ничего более притягательного.

<http://bllate.org/book/19146/1880342>