

Накири Эрина глубоко вдохнула, словно одного этого было достаточно, чтобы познать вкус блюда.

Когда тарелку поставили на стол, первое, что бросилось в глаза — это обжаренное до карамельного цвета мясо с аппетитными прослойками жира. Оно всё ещё шкварчало, будто танцор, исполняющий свой финальный номер на роскошной сцене свиного стейка.

Вкус еще не был распробован, но он уже отчетливо возник в воображении!

Нож легко, как по маслу, прошел сквозь жировую прослойку.

— Превосходно! — глаза Накири Сэндзаэмона блеснули.

Если аромат, исходивший от блюда вначале, напоминал соблазнительную красавицу на пляже, то сам процесс разрезания мяса походил на встречу с женщиной, полной интеллекта. Возможно, она не сразу бросается в глаза, но, узнав ее ближе, понимаешь, что она — настоящее сокровище, приносящее искреннюю радость!

Все чувства были прикованы к этому блюду!

Когда кусочек стейка оказался во рту, Накири Эрина почувствовала, словно внутри взорвалась бомба.

В отличие от нежного, хоть и вкусного морепродуктового супа, который она пробовала ранее, этот стейк обладал насыщенным, напористым вкусом. Совершенно иное ощущение!

— Этот соус сделан из сладкого перца... и лука, причем острого красного лука. Добавлены сахар, перец и базилик, но вкус перца и сахара не доминирует. Это... винный уксус!

Красный винный уксус — частый ингредиент итальянских соусов. Он не только придает продуктам шелковистую текстуру, но и сглаживает излишнюю сладость.

Однако взрывной аромат, казалось, исходил не только от соуса.

Накири Сэндзаэмон снова отрезал кусочек, тщательно смакуя его, пытаясь разгадать секрет такой глубины вкуса.

— Базовая мариновка солью и черным перцем... использованы чеснок, сливочное масло и... тимьян. Именно тимьян дает этот густой аромат! Стейк, приготовленный до такой насыщенности, в сочетании с соусом из сладкого перца, лука и базилика — вот что создает этот взрывной букет!

Накири Сэндзаэмон широко раскрыл глаза. Вкус был настолько хорош, что его одежда буквально треснула по швам!

Накири Эрина тоже погрузилась в этот вкус, не в силах выбраться.

Она словно оказалась на Гавайях: страстная танцовщица вскинула стройные, загорелые ноги и двигалась в такт музыке, добавляя еще больше огня в это жаркое лето!

Неужели в мире есть такие повара?!

Когда вкус немного утих, Накири Сэндзаэмона охватили раздумья. Что ему сделать, чтобы удержать этого повара в Тоцуки? Хотя она уже работает в отеле, принадлежащем академии,

важно сделать так, чтобы ее интересы были неразрывно связаны с Тоцуки.

Мастерство повара решает всё.

Это правило не только Кулинарной академии Тоцуки.

— Прошу прощения, следующее блюдо готово, — через две минуты после окончания дегустации в комнату вошла сотрудница. — Это суп мисо с лососем и жареная барабулька.

Снова блюдо, перед которым невозможно устоять.

Внимание Накири Эрины было приковано не к рыбе, приготовленной двумя способами, а к майонезу, поданному к барабульке.

— Что это красное в майонезе? Чили?

— Это измельченный шафран.

Накири Эрина подняла голову. Перед их столом стояла женщина в поварском кителе. Она слегка улыбалась и выглядела... удивительно красивой.

Эрина видела немало людей, прекрасных и душой, и телом. Взять хотя бы ее тетю, работающую в северном институте — признанную красавицу, с которой мало кто сравнится.

Но эта женщина... ее присутствие напоминало сезонный продукт: именно то, что нужно в данный момент.

— Я шеф-повар Цянь Юнь. Приношу извинения, что в прошлый раз не смогла лично встретиться с госпожой Накири из-за личных дел. Надеюсь, приготовленные мной блюда придутся вам по вкусу.

Эрина пришла в себя, кашлянула и вскинула голову, пытаясь скрыть секундную растерянность:

— Этот майонез вы сделали сами?

— Да. Помимо шафрана, я добавила чесночную пасту, васаби и сок лайма. Для основы я смешала кукурузное и оливковое масла — это идеальное сочетание для жареной барабульки.

Следуя совету, Эрина взяла рыбку. Она была совсем маленькой. Окунув ее в майонез, она отправила ее в рот.

Если предыдущий стейк был взрывом, то это блюдо походило на реку, впадающую в океан — естественное и гармоничное слияние.

Сначала вкус казался неприметным, но по мере пережевывания сложные этапы приготовления рыбы начали раскрываться один за другим. Вкус майонеза обволакивал мясо, заставляя общую композицию совершить поворот на сто восемьдесят градусов!

Она словно расправила крылья в небе, чувствуя дуновение ветра на щеках, пролетая сквозь облака, и, наконец, увидела бескрайний океан.

Неужели таков масштаб этого повара?

Накири Эрина едва могла говорить. В конце концов, она выдавила из себя лишь короткое:

— Очень вкусно.

У Накири Сэндзаэмона были свои планы. Внезапно он спросил:

— Скоро в академии Тоцуки пройдут Осенние выборы. Не хотели бы вы стать одним из судей?

Цянь Юнь усмехнулась. Ее в последнее время часто приглашают в судьи.

Кулинарная академия Тоцуки... ходят слухи об их уникальной методике обучения и сильном преподавательском составе, благодаря которым из стен академии выходят выдающиеся повара. Есть такая поговорка: лучшие повара, возможно, не все из Тоцуки, но повар из Тоцуки — обязательно лучший.

Репутация академии была самой громкой в мире, но соответствовала ли ей реальная сила — этого она еще не знала.

— Осенние выборы... можно мне подробнее?

Сэндзаэмон тут же разъяснил ей правила.

Ученики первого курса проходят предварительный отбор по заданной теме. Из десятков участников в основной этап проходят лишь восемь. В день отбора пять судей пробуют блюда и выставляют оценки. Лучшие проходят дальше.

— Я могу? Боюсь, я буду слишком строга к их баллам.

Цянь Юнь заинтересовалась. Лучшая академия, самые перспективные студенты... смогут ли они удивить ее своими блюдами?

Сэндзаэмону было все равно. Он серьезно ответил:

— Даже ноль баллов — это допустимо, если по вашим вкусовым ощущениям их мастерство заслуживает нуля.

Перед этим у Цянь Юнь было еще одно дело.

Она была наслышана о Божественном языке, о котором никогда не слышала в своем мире. Этот дар казался невероятным, почти мистическим. В ее мире лишь великая Фрозе, партнер бога гурманов Акашии, обладала подобным. Она умерла, сжимая в руках кухонный нож, стоя у разделочной доски.

Ей показалось, что этот Божественный язык похож на способности группы G7 из ее мира — семерых мастеров вкуса, способных различить каплю напитка, растворенную в целом бассейне.

Возможно, в этом мире просто нет таких людей, и любой проблеск таланта здесь возводят в ранг божественного.

— Специально для госпожи Накири я приготовила особое блюдо.

Цянь Юнь улыбнулась. Сотрудник поставил на стол накрытое крышкой блюдо.

Она открыла его. Сначала мясо, потом рыба, а теперь — жареная курица из бедра.

В этом мире жареная курица считается едой простолюдинов, но в ее мире использовали мясо Острой Вкусной Курицы — зверя с уровнем захвата 19, а вожаки достигали 25.

Эта птица сама по себе пропитана острым маслом, ее не нужно мариновать. Высокая температура вытапливает жир, который и становится идеальной средой для жарки.

Цянь Юнь потратила массу времени, чтобы воссоздать вкус из своих воспоминаний, подбирая десятки специй.

Но перед жаркой она намеренно допустила две ошибки.

Во-первых, сократила время маринования на сорок минут.

Во-вторых, убрала один ингредиент.

Блюдо получилось вкусным, но не дотягивало до ее стандартов. Чтобы исправить это, она добавила измельченную чешую Рогатого крокодила.

Достаточно ли этого, чтобы компенсировать ошибки? Конечно. Но без них курица была бы еще лучше.

— Жареная курица?

Цянь Юнь предложила Эрине попробовать кусочек.

Курица была горячее, с пылу с жару. Хотя это блюдо считалось низкосортным, Эрина ждала чего-то необычного от этого повара.

Цянь Юнь с ожиданием смотрела на девушку, и вдруг ее охватила неловкость. Эрина выглядела совсем юной, почти как Сома. Она пожалела, что решила устроить этот тест.

— Вкусно... — произнесла Эрина.

Цянь Юнь стало еще неуютнее. Не слишком ли она торопится? Она уже давно в этом мире и не знает, как вернуться домой. Ее тревога вылилась в несправедливое испытание для этой девочки.

— Госпожа Накири Эрина?

Цянь Юнь подошла к ней, когда та собиралась что-то добавить. Она взяла ее маленькие руки в свои. Это были руки повара, постоянно касающегося продуктов и кухонной утвари.

— Я постараюсь улучшить это блюдо. Могу я пригласить вас на дегустацию снова?

Ей нужно сохранять спокойствие. У нее есть путь, и она не должна допустить, чтобы он оборвался.

Эрина замерла, а затем поняла: повар хочет услышать критику.

— Хорошо, говорите здесь, — кивнула она.

— Вкус почти идеален, но если бы вы мариновали на сорок минут дольше, было бы лучше. И

еще одна специя... в ней есть сладость лосося, но это не сушеный порошок. Попробуйте увеличить время маринования. Сейчас вкус напоминает красивое поле, но с предчувствием дождя, немного гнетущее.

Оценки Эрины всегда звучали странно. Ее Божественный язык материализовал вкус, не пропуская ни единой ошибки.

Она не обязана была помогать, но этот повар не провалился. Ее блюдо было лишь немного несовершенным.

Эрина почувствовала, как в ее душе, несмотря на пасмурную погоду, зародилось ожидание завтрашнего дня!

Цянь Юнь, наблюдая за ней, потеряла свое обычное хладнокровие.

Всего один кусочек — и она сразу нашла изъян. Божественный язык... невиданный дар.

Если бы она была в Эпоху Гурманов... этот ребенок мог бы вызвать настоящий шторм!

Сердце Цянь Юнь бешено колотилось. Она твердо решила: этот ребенок не должен затеряться в этом мире.

В кухне Цянь Юнь до конца осознала секрет Божественного языка Эрины.

— Куриная грудка, конечно, по текстуре уступает бедру.

Под руководством Эрины она не только вернула блюду прежний вкус, но и вывела его на новый уровень. Энергия, которую она получила, была невероятной!

...Хотя с ингредиентами из ее мира это все равно не сравнить.

Ей нужно было быть осторожнее с Гурман-клетками. Она должна начать с продуктов, которые обычные люди не едят.

— А что, если нарезать грудку тонкими ломтиками? Они прожарятся за секунды!

— Точно, как в якинику! Это может сработать!

Давно ей не было так приятно обсуждать кулинарию с кем-то, кто так тонко чувствует продукты.

У дверей кухни стоял Накири Сэндзаэмон, глядя на них.

Как давно он не видел свою внучку такой счастливой, когда она готовила?

<http://bllate.org/book/19146/1880343>