

Как повар, она не раз имела дело с живой едой, но с такой крупной, как корова, она работала только с готовым мясом. Ей еще не доводилось наблюдать за коровой в ситуации, когда её жизнь висела на волоске.

— Не волнуйся, я в порядке. — Эрина не знала, успокаивает ли она Хисако или себя.

— Кстати, дедушка сказал, ты видела что-то странное?

При этих словах лицо Хисако побледнело:

— На той женщине... было что-то ужасное, белое... словно демон, страшный...

Белое... демон?

Эрина ничего не поняла, но всё же пошла с дедушкой смотреть запись с камер.

Тогда Эрина упала, корова бежала на нее, а затем её спасла шеф-повар Цянь Юнь. Эрине казалось, что прошла целая вечность. Но на видео с камеры наблюдения было четко указано время — меньше десяти секунд.

С того момента, как шеф-повар Цянь Юнь появилась в кадре, до того, как она одним ударом схватила корову за голову и оттолкнула четырёмсоткилограммовое животное на метр-два назад, а затем корова внезапно рухнула без сознания, и наконец, она покинула кадр, держа Эрину на руках, — прошло всего десять секунд.

Накири Эрина выпучила глаза, открыла рот и, ошеломлённая и не веря своим глазам, указала на монитор:

— Э-это... это...

Разве человек может сдвинуть четырёмсоткилограммовую корову?!

— Наверное, в тот момент, когда эта женщина только подошла к госпоже Эрине, я увидела... из неё повалил дым, который затем сгустился в ужасное создание ростом в два метра... Я не знаю, что это было, но слышала странный смех. А потом... мне показалось, что что-то навалилось на меня, и я не могла пошевелиться...

Накири Эрина не знала, что сказать. Она знала Хисако — та никогда не стала бы лгать просто так. К тому же у неё не было причин обманывать её!

Накири Сэндзаэмон открыл записи с других камер. На них Цянь Юнь, словно порыв ветра, появлялась в кадре на мгновение и тут же исчезала.

— Говорят, лягушка, встретившаяся взглядом со змеей, цепенеет от страха. Сильный зверь подавляет тех, кто слабее... — Накири Сэндзаэмон посмотрел на Арато Хисако. — Это белое существо не вызывало у тебя ощущения, что тебя вот-вот съедят?

Хисако молча вспомнила и уверенно кивнула:

— Да, именно так. Я не могла вырваться, словно меня заперли в клетке с голодными зверями. Не могла пошевелиться, не могла закричать... В голове была только одна мысль: я сейчас умру.

Говоря это, Хисако растирала руки, её лицо побледнело.

Эрина поспешно поддержала Хисако и с упрёком воскликнула:

— Дедушка! — Её лицо тоже изменилось. После потрясения она не удержалась и снова посмотрела на повторяющуюся запись.

Шеф-повар Цянь Юнь так сильна.

Когда эта мысль пришла ей в голову, страх исчез, и её сменило сожаление: почему же она тогда закрыла глаза?

Если бы она не закрыла глаза, то увидела бы эту величественную фигуру? Словно богиня мудрости и войны Афина из легенд, или же Артемида, богиня луны, с луком и стрелами и со сворой собак мчащаяся по лесу.

Чем больше Эрина представляла, тем сильнее билось её сердце. Она растерянно опустила голову: что с ней такое?

Вероятно, заметив, что обе девочки сегодня сильно перепуганы, Накири Сэндзаэмон решил больше не расспрашивать их. Он отпустил их, а затем погрузился в свои мысли.

Вопросы в его голове крутились вокруг одного: что за человек эта женщина по имени Цянь Юнь?

— Дедушка? — Однако мгновение спустя Эрина вдруг снова заглянула в дверь.

— Я хочу кое-что вам рассказать...

Эрина глубоко вздохнула и рассказала дедушке о том, как в тот день шеф-повар Цянь Юнь пригласила её приготовить блюдо из невиданного ею ранее ингредиента.

Правильно ли она поступает?

Шеф-повар Цянь Юнь доверилась ей, поэтому рассказала о Ростке Осени. Но она, не прошло и недели, уже рассказала об этом своему дедушке.

Если у шеф-повара Цянь Юнь из-за этого возникнут проблемы, она обязательно поможет ей! Даже если она узнает... что она рассказала секрет другому, и возненавидит её.

Изменится ли взгляд шеф-повара Цянь Юнь?

Те глаза, которые при разговоре о кулинарии, о приготовлении, об ингредиентах становились ярче звездного неба, — станут ли они холодными и бесчувственными? Она больше не будет вместе с ней изучать кулинарию, готовить и делиться своими секретами...

Накири Эрина сжала кулаки и, дрожа, ждала вопроса дедушки.

Она из семьи Накири.

Она не может думать только о своих желаниях. Она должна защищать интересы семьи, поддерживать её репутацию, она не может скрывать то, что знает.

Нельзя скрывать.

Эрина покраснела, дрожа, словно вот-вот расплачется.

Накири Сэндзаэмон вздохнул. Ему очень хотелось расспросить дальше, но внучка выглядела такой несчастной, как он мог заставлять её делать то, что она не хочет?

Что касается ошибок, той одной, несколько лет назад, ему хватило на всю жизнь.

— Эрина.

Накири Сэндзаэмон поднял руку и взъерошил ей волосы. Маленькая девочка подняла голову, беспомощная и жалкая, и у дедушки сразу смягчилось сердце.

— Спроси у шеф-повара Цянь Юнь. Если она не разрешит тебе рассказывать, не говори.

— А, это вы, господин Уэно Ю.

Цянь Юнь удивилась и невольно оглядела старого знакомого, которого не видела много лет.

Тогда она смогла остаться в отеле не только потому, что местный повар по неизвестной

причине внезапно пропал, но и благодаря этому гостю, который мог повлиять на рейтинг отеля.

Цянь Юнь приготовила восемь блюд вместо того бывшего шеф-повара, которого она так и не узнала в лицо, и тем самым спасла отелю полжизни. С тех пор господин Уэно Ю стал её постоянным клиентом.

— Вы же уехали из Японии? И к тому же в таком виде... — Хотя сначала Цянь Юнь была сосредоточена на Эрине, она не могла совсем не заметить остальных.

Но Уэно Ю слишком сильно отличался от своего прежнего образа в строгом костюме!

Каждый раз, когда Цянь Юнь видела Уэно Ю, он был одет в изысканный темный костюм, волосы аккуратно уложены и зачесаны назад с помощью геля. Но теперь его облик полностью изменился. На нём был светлый спортивный костюм, волосы растрепаны, некоторые пряди падали на щеки, скрывая резкие черты лица, которые придавали ему суровый вид. Его аура кардинально изменилась.

Цянь Юнь не узнала его, и её нельзя винить — даже после того, как Уэно Ю заговорил, ей всё ещё казалось, что она разговаривает с его младшим братом, а не с ним самим.

— Дела там временно уладились, я вернулся на родину в личный отпуск. Не ожидал, что меня втянут в судейство на Сёкутеки. — Уэно Ю улыбнулся, словно всё это было невероятным совпадением. — Но встретить здесь шеф-повара Цянь Юнь — вот это неожиданный сюрприз.

Неизвестный повар приблизился к госпоже Эрине — вот причина его возвращения в Японию.

Немного раздражённый настороженным отношением начальства к шеф-повару Цянь Юнь, Уэно Ю высказал это и был немедленно отправлен обратно в Японию с поручением. За время своего пребывания в Японии он должен был выяснить, что представляет собой шеф-повар Цянь Юнь и каковы её истинные намерения в отношении госпожи Эрины.

Что касается её сути — этот повар ничуть не уступает любому из бывших Десяти Элит Тоцуки. А насчёт цели... какие ещё могут быть цели у двух поваров? У госпожи Эрины Божественный язык, и она, естественно, тянется к вкусной еде. Это самые простые отношения между поваром и посетителем. Уэно Ю действительно не понимал, о чём думает его начальник.

Но раз приказали, придётся изо всех сил выполнить.

— Если шеф-повар Цянь Юнь не против, не могли бы вы завтра снова позволить мне попробовать ваши блюда?

— Конечно, без проблем. — Цянь Юнь тоже улыбнулась.

Аромат готовящихся блюд и возгласы зрителей заставили обоих одновременно перевести взгляд на двух учеников у кухонных столов. Эти двое из Десяти Элит, словно сговорившись, синхронно выполняли одни и те же кулинарные процессы.

— Добавив в кастрюлю пряности и обжарив ингредиенты, они смешивают ароматы... — Цянь Юнь сделала глубокий вдох и быстро различила разницу.

Хотя они действовали синхронно, их техники были схожи: они разогревали сковороду, добавляли приправы и обжаривали ингредиенты. Но один использовал острые пряности и мясо, а другой — более мягкие приправы, которые затем смешивались с ингредиентами, не имеющими слишком яркого вкуса.

— Простите, не могли бы вы высказать своё мнение об этих двух участниках Сёкугеки?

Когда Цянь Юнь, не отрываясь, смотрела на готовящихся, к ней робко обратилась девушка с микрофоном:

— Пожалуйста!

Сёкугеки между Десятью Элитами было грандиозным зрелищем: огромный зал, заполненные студентами трибуны, и даже специальный ведущий.

Цянь Юнь указала на двоих и улыбнулась:

— Каждый из них внушает большие надежды.

— Если поконкретнее... шеф-повар Цянь Юнь, чьё блюдо в итоге привлекает вас больше?

Цянь Юнь ответила:

— До сих пор многие этапы их приготовления были почти одинаковыми. Но судя по ингредиентам и деталям, блюда, которые они подадут, будут совершенно разными...

Цянь Юнь сделала паузу, словно подбирая слова или улавливая ароматы в воздухе. Из-за разницы с ингредиентами Эпохи Гурманов у Цянь Юнь, попавшей в этот мир, появились почти придирчивые требования к вкусу. Но эти двое учеников, которым едва исполнилось десять с лишним лет, готовили с какой-то особенной магией.

— Перец, тмин, а также соус на основе мясного бульона с рисовым вином и соевым соусом. На данном этапе можно определить только это. У другого — зелёный лук, чеснок, сахар, по цвету, вероятно, коричневый, мускатный орех, гвоздика, лавровый лист. Кажется, использовано специальное масло — животное... нет, растительное? И, похоже, добавлены другие приправы...

Говоря это, Цянь Юнь невольно перешла на бормотание, но микрофон оказался прямо у её губ,

и эти бормотания, многократно усиленные, разнеслись по напряжённому залу.

В этом пространстве все были напряжены — ведь это битва двух Десяти Элит! Студенты и пришедшие посмотреть профессора и преподаватели — почти никто не обсуждал готовящиеся блюда. Эта атмосфера молча распространялась по всему залу, тихо, но словно накаляя воздух.

Несколько неосознанных фраз Цянь Юнь пробили брешь в этом герметичном пространстве.

Элегантная, спокойная, уверенная в своей оценке. Никто никогда не мог так хладнокровно смотреть на Десять Элит Тоцуки и их блюда.

Уэно Ю поёжился — неприятное ощущение.

Наверное, те двое из Десяти Элит чувствовали то же самое: ощущение, что тебя полностью видят насквозь, что бы ты ни делал, ты словно в ладони у этого человека, а когда поднимаешь голову, видишь лишь бесстрастный взгляд.

Словно перед тобой, человеком, стоит божество.

Какое уж тут выяснение её сути. Всё, что шеф-повар Цянь Юнь продемонстрировала ему, уже начало внушать страх.

Из-за этих слов Цянь Юнь двое из Десяти Элит тоже удивились. Они переглянулись и по выражению лиц друг друга подтвердили: та проверяющая не ошиблась.

Место проверяющего находилось не очень близко к кухонному столу. Иногда можно было увидеть, как они поднимают руки и сыпят какие-то приправы или ингредиенты, но в основном определить секреты их блюд можно было только по запаху. Неужели... она только по редким визуальным подсказкам и смешанным ароматам смогла определить, какие ингредиенты и приправы они использовали?

Что это за проверяющая?!

Лёгкое волнение улеглось, большая часть отведённого на Сёкугеки времени прошла. Когда прозвучал звонок, возвещающий об окончании приготовления, двое учеников поставили свои восхитительные блюда перед пятью проверяющими.

Цянь Юнь подумала, что Тоцуки — действительно невероятное место.

В её родном мире тоже было много разных кулинарных школ, но они не могли сравниться с Тоцуки. Возможно, за счёт превосходства ингредиентов они могли бы выглядеть немного лучше, но это, наверное, лишь временно.

Ей стоит хорошенько изучить учебную концепцию и методы Тоцуки, когда вернётся.

Цянь Юнь всё ещё изучала кулинарные знания этого мира. Хотя она не считала, что этот мир может сравниться с Эпохой Гурманов, но на огромной планете множество стран, и за бесчисленные годы сформировались бесчисленные способы приготовления пищи. Чтобы освоить их все, потребуется много времени.

Гурман-клетки, попробовав блюда, приготовленные двумя учениками, тоже пришли в движение.

Судя по всему, до того дня, когда она повысит уровень клеток, осталось недолго.

Работа Цянь Юнь в качестве проверяющей на сегодня закончилась.

Какое удовлетворение! Судя по такому уровню, возможно, на Осенних отборочных не будет нулевых оценок.

Сёкугеки было великолепным, мастерство обоих учеников заслуживает признания и похвалы. Это даже дало ей немного вдохновения — попробовать создать пару новых блюд, когда вернётся.

— Простите...

Что бы выбрать? Блюдо из соевых продуктов, по консистенции напоминающее мясо, с острыми приправами и лёгким онемением — было бы неплохо. Но можно сделать и в солёно-свежем вкусе, лучше всего подавать холодным.

— Извините, вы слышите меня...

Цянь Юнь обернулась — неужели её всё это время звали?

— Извините, я задумалась. Вы студентка Тоцуки? Что-то случилось?

Но не успела Цянь Юнь закончить, как та девушка, которую она приняла за студентку, надула щёки:

— Я очень хотела пригласить вас в свою лабораторию, честно говоря, ваш комментарий на Сёкугеки меня очень удивил и тронул, и я даже восхищена — но я уже не студентка! Более того, я преподаватель этой школы! Я Сицзянь Дзюн! Мне тридцать один год!

Тридцать один год...?

Не говоря уже о маленьком росте, как ей удаётся сохранять такое лицо? Цянь Юнь опешила и только тогда заметила, что на этой женщине... не студенческая форма, а одежда исследователя.

Одеваясь так, она всё равно не выделялась среди студентов?!

В каком-то смысле эта женщина тоже вызывает восхищение.

Цянь Юнь и Сицзянь Дзюн несколько секунд смотрели друг на друга. Цянь Юнь слегка смущённо кашлянула:

— Приношу извинения, Сицзянь Дзюн... А? Вы профессор Сицзянь Дзюн, авторитет в области пряностей?

Попав в этот мир, Цянь Юнь тайно изучала всё о нём: ингредиенты, различные способы приготовления в разных странах и регионах. Из материалов и книг она узнала о многих известных людях этого мира.

Авторитет.

Она слышала это слово не впервые.

В Эпоху Гурманов было бесчисленное множество поваров, специализирующихся на различных способах приготовления или даже на одном ингредиенте. Шеф-повар Юда, Король диетической кухни, специализирующийся на лекарственных блюдах, и Дамаласкайн XIII, известный как Король карри, — все они были представителями авторитетов.

В этом мире она встретила авторитета впервые.

— Ах, да! У меня в Тоцуки есть Исследовательская ассоциация Сицзянь. Если возможно, я бы хотела, чтобы вы непременно посетили её!

Как она могла упустить возможность познакомиться с авторитетом этого мира? Подумав так, Цянь Юнь сразу кивнула:

— Получить ваше приглашение — большая честь для меня.

Возможно, от волнения Сицзянь Дзюн почти не замолкала всю дорогу. Методы выращивания пряностей и их долгосрочное хранение — вот два направления, над которыми сейчас работает её исследовательский институт. А причиной приглашения Цянь Юнь было то, что на Сёкугеки она мгновенно различила множество пряностей.

— Вы первый человек, кроме Хаямы, кого я вижу способным мгновенно различить столько

пряностей!

Цянь Юнь потерла нос, не комментируя это.

Её хвалили не впервые.

Мастерство, кулинарные идеи, чувствительность к вкусу ингредиентов и так далее.

У неё есть Гурман-клетки, которые усилили все части тела. Способность различать ароматы пряностей, помимо знакомства с ними, была усилена её обонянием благодаря Гурман-клеткам.

Она помнила, что у Торики, этого обжоры, нос был настолько чувствительным, что мог сравниться с животными, чьё обоняние в сотни раз превосходит человеческое.

— А, пришли. Вот наша исследовательская ассоциация. Сейчас здесь только я и Хаяма. Хаяма, наверное, ещё в школе. Мы... Хаяма?

— С возвращением, Дзюн.

Цянь Юнь удивилась. Она думала, что Хаяма будет примерно одного возраста с Сицзянь Дзюн, по крайней мере, взрослым, закончившим школу, работающим преподавателем в Тоцуки, как и Сицзянь Дзюн. Но она увидела такое же юное лицо, как у Сицзянь Дзюн.

Подождите, если учесть, что Сицзянь Дзюн — исключение...

— Здравствуйте, я Хаяма Акира. Ученик первого курса младшей школы Тоцуки.

— Здравствуйте, я Цянь Юнь. — Оказывается, нет.

И правда, таких людей с вечно молодым лицом в этом мире, наверное, немного.

<http://bllate.org/book/19146/1880347>