

В комнате 205 общежития "Полярная звезда" витал обворожительный аромат. Сочный запах рыбы, пряный аромат перца сычуань, нежная сладость овощного пюре – всё это сплеталось в единый богатый букет, манящий всех присутствующих. Сомы Юкихиры первым взял палочки, за ним последовали Мэгуми Тадогоро и остальные. В воздухе пахло дымком, а соленый вкус искусно переплетался с ароматами, пробуждая вкусовые рецепторы каждого. Свежий весенний бриз пробежал по языкам, оставляя после себя приятную прохладу. Все мгновенно заметили, что [Жареная скумбрия с перцем сычуань и пюре из капусты] Иссеки Хуи была совершенно иной, чем раньше. В ней чувствовалась свежесть и легкость, она стала лучше, чем когда-либо. Блюдо словно воплощало в себе саму весну: лед и снег тают, пробуждая жизнь, а душа наполняется радостью. Сердца обитателей "Полярной звезды" успокоились, окутанные весенним дыханием. "Великолепно!" "Вкусно!" "Как и ожидалось, он достоин звания старшего Иссе!" "...". После долгой паузы, все дружно восхищались. Иссеки Хуи продемонстрировал свое мастерство и не разочаровал никого. "Сейчас уже почти май, и скумбрия с кинзой этого сезона действительно обладают удивительным сладковатым и нежным вкусом. Старший Иссеки – настоящий волшебник," – вздохнул Сомы Юкихиры. Он не ожидал, что Иссеки Хуи, проявив свое мастерство, достигнет такого высокого уровня в кулинарии. Скумбрия этого сезона *fully mature*, и ее мясо уже не такое нежное, как два месяца назад. Но в руках Иссеки Хуи эта проблема как будто не существовала – он создал вкус настоящей весны. Что же касается [Жареной скумбрии с перцем и пюре из капусты] Дже Джуна? Все невольно перевели взгляд на вторую тарелку с рыбой. На первый взгляд, она практически не отличалась от блюда Иссеки Хуи. Йошино Юуки, не в силах сдерживать любопытство, первой взяла палочки. "Хм?" Однако, как только ее палочки коснулись рыбы, она заметила неладное. Йошино Юуки легко подняла кусочек скумбрии, тонкий как бумага. "Мистер Съе, вы запекли рыбное филе?" – удивилась Сакаки Рёко. Обычно блюдо состояло из двух кусков запеченной рыбы, которые подавались с овощным пюре и соусом. Но Дже Джун разрезал её на тончайшие ломтики. Неужели они не боялись, что такое тонкое и нежное мясо будет чрезмерно прокопчено углями? Никто не понимал логику его действий. Еще больше их поразило то, что после того, как рыба была нарезана на бесчисленное количество ломтиков, её первоначальный внешний вид полностью исчез. Невозможно было не восхититься виртуозностью Дже Джуна в обращении с ножом. "У Дже Джуна должны быть свои причины для этого, давайте попробуем сначала," – сказал Иссеки Хуи с улыбкой, но в его сердце было беспокойно. Он и Дже Джун работают вместе на кухне, и ни один из них не заметил, когда тот разрезал рыбу на тонкие ломтики. Разве что во время нарезки? Какая же у него скорость? Иссеки Хуи был в шок, в его прищуренных глазах мелькнула странная искра. Он с нетерпением ждал возможности попробовать кулинарию Дже Джуна. "Рыбное филе медленно готовится на медленном огне, но у него почти нет дымного вкуса? Немного соленое овощное пюре и сладкий соус взаимодополняют друг друга, создавая совершенно уникальный вкус..." Сакаки Рёко первой выразила свое мнение, ее прекрасные глаза заискрились. Она была поражена кулинарией Дже Джуна. "Какой сильный аромат весны! Я как будто вижу, как скумбрия пробивается сквозь лед с приходом весны, и вижу, как весенние бутоны борются за то, чтобы прорваться сквозь землю! О мой бог! ~~~ Какая прекрасная картина!" Йошино Юуки кричала от восторга, её лицо было красным, она не могла найти слов, чтобы описать это блюдо. "Это весна, которую я никогда раньше не чувствовал, она сильнее, чем у Иссеки-сенпая... Но почему, несмотря на то, что рыбные ломтики тонкие как бумага, в них почти нет дымного вкуса? Зато есть нотка прекрасной сладости?" – пробормотал про себя Сомы Юкихиры, серьезно задумавшись. "Это должен быть солодковый корень, правда? Дже Джун использовал его на уроке кулинарии у мистера Шапеля." – Тан Окоши тайком взглянул на Дже Джуна и неуверенно сказал. "Значит, вот почему он посыпал солодковый порошок на огонь, когда жарил скумбрию. Сладкий и свежий вкус смешался с мясом вместе с дымным ароматом..." Сомы Юкихиры неоднократно восклицал, эта уникальная креативность заставила его расслабиться. "Какой гениальный идеи! Просто добавить солодковый корень и люди испытывают совершенно другие ощущения." "Я словно вернулся в детство, когда я

оставался у кого-то в гостях... Это тоже было в начале весны, какой ностальгический день!" Слегка прищуренные глаза Иссеки Хуи полностью раскрылись, он взглянул на Дже Джуна с ноткой восхищения. Он понимал, что проиграл в конкурсе двух скумбрий, лежащих на столе. Потому что блюда Дже Джуна были не только лучше в плане "весны", но еще и могли пробудить в людях воспоминания. Но Иссеки Хуи был человеком, способным видеть реальность такой, какая она есть. Он быстро отбросил свое унылое настроение. "Ну что ж, давайте устроим вечеринку!" Иссеки Хуи сразу поднял бокал, объявляя о том, что ночная жизнь в "Полярной Звезде" официально началась. Дже Джун с интересом наблюдал за группой людей, которые весело смеялись. Внезапно он почувствовал, что "Полярная Звезда" – отличное место. Конечно, он все еще не любил делиться общежитием с другими. Но он может чаще ходить сюда в будущем.

<http://tl.rulate.ru/book/110199/4128388>