

Из тонкого дыма, клубящегося вдалеке, словно мираж, вырисовывался призрак. Горы стояли далеко, а дым не стихал, как будто где-то в горах обитатели готовили ужин и ждали своих детей домой. Эта картина была знакома Тандзиро Камадо, но сейчас казалась ему чужой. — Это... Это ли сила кухни из других миров? — прошептал он, пораженный. Перед ним развернулась картина, выходящая за пределы его воображения. Тандзиро не мог поверить, что простое блюдо способно создать такое видение. В мире Чжао Фую такие феномены встречались крайне редко. Лишь утонченный повар, подобный ему, постигший три гармонии цвета, аромата и вкуса, мог создать подобный ароматический образ. — Гур-гур, бульканье, — зазвучала песня кипящей воды. Чжао Фую залил кипятком в сваренную удон-лапшу. Лапшу, вымешенную вручную и скатанную в длинные жгуты, он резал ножом на толстые куски. Это была настоящая ручная удон-лапша, не сравнимая с обычной. Даже толстая лапша варилась не более двух-трех минут. Но удон-лапша, особенно та, которая долго вымешивалась, чтобы достичь определенной плотности и клейкости теста, требовала больше времени. Ей нужно было вариться не менее семи-восьми минут. Конечно, она не была такой особенной, как лапша Чжао Фую, приготовленная для "Адской лапши блаженства", но время ее приготовления все же отличалось от обычной ручной лапши. После варки лапшу дважды охлаждали в ледяной воде, чтобы удалить мутный осадок и крахмал с поверхности, сохранив чистейшую лапшу без примесей. Избыток крахмала не должен был попасть в кипящий бульон, иначе это испортило бы его вкус. После того, как воду из-под лапши слили, в кастрюлю налили новую порцию кипятка, слегка подогрев охлажденную лапшу, пропитанную ароматами гор и дикой природы. В итоге получилась лапша, готовая для заливки бульоном. Чжао Фую добавил жареный тофу, отварные хризантемы и нарезанный жареный лук. Простая чаша удон-лапши с бульоном, без излишней жирности, но не менее ароматная, была готова. Бульон, слегка окрашенный в коричневый цвет, источал аромат грибов и других лесных даров, с примесью землистого запаха, но больше всего - вкус, который заставлял Тандзиро замирать в восхищении. В тот момент, когда Чжао Фую поставил чашу лапши перед ним, глаза Тандзиро покраснели. — Вот... — пробормотал он. — Не так изысканно, как это, но... такое ощущение тепла. Тандзиро обхватил горячую чашу обеими руками, не ощущая боли, лишь бесконечное удивление. Чжао Фую поставил рядом ледяную воду, салфетки, палочки и ложку. На его лице не было особых эмоций. Он, будучи поваром Е Чонгхуо, за полгода привык ко всем видам выражения эмоций. Даже если в душе он испытывал что-то, на лице его не было ни единой морщинки. — Попробуй, — сказал он коротко. — Должно подойти тебе по вкусу. Чжао Фую молча отступил к кухне, оставляя пространство для того, чтобы посетитель наслаждался своим блюдом. Так поступал каждый уважающий себя повар. Заодно он решил заняться предстоящей работой. На кухне оставалось много продуктов, и это был его второй день работы с ними. Несмотря на то, что он много раз представлял себе процесс приготовления, сделать это своими руками было совсем не то же самое. Теперь, пока у него было время, он мог заняться предварительной подготовкой. Заодно нужно было сделать пару холодных блюд, тушеных блюд, чтобы кухня была более разнообразной. Не хотелось бы, чтобы, как Тандзиро Камадо, приходилось готовить в спешке, даже закуски были не на высоте. Это не соответствовало стандартам квалифицированного ресторана. Чжао Фую только собирался повернуться, чтобы начать готовить, как Тандзиро, который все это время не мог прийти в себя от эмоций, наконец, успокоился. Он вообще был человеком сильным, но с тех пор, как попал в этот ресторан, почему-то стал необычайно чувствительным. Взяв палочки и ложку, он почтительно поклонился. — Приступаю! — заявил он решительно. Он взял палочками удон-лапшу и только тогда почувствовал ее упругость. Простое движение вызвало в его воображении образы лапши, ее упругость и эластичность. — Такая лапша должна быть очень упругой, — подумал он. Взяв лапшу вместе с бульоном, Тандзиро с шумом затянул ее в рот. — Какой вкус! — выдохнул он. Прожевав два-три раза, вкус лапши поразил его до глубины души, и он снова застыл в изумлении. Перед его глазами возникла картина счастливой семьи в старом домике, а в ушах прозвучал нежный голос его матери: "Тандзиро, ешь, моя прелесть!" Лапша была упругой, она

разламывалась во рту, но не была жесткой, а наоборот, очень мягкой, и вкус бульона пропитал ее в этот момент. Исчезла тягучесть, характерная для лапши. Тандзиро чувствовал, как грибы обволакивают его вкус. Привкус морепродуктов добавлял блеск вкусу лесных даров. К нему тянулся аромат, такой знакомый, аромат его матери. Вкусный бульон, смешиваясь с ароматом удон-лапши, создавал мощный поток ласковых эмоций, унося Тандзиро к вершинам гор, где его охватывал вкус бесконечных горных просторов.— Так... так похоже... — прошептал он. — Бульон без лишних вкусов... Только аромат и вкус диких грибов, легкая сладость в сочетании с ароматом лапши, не сравнить ни с чем. Тандзиро держал чашу лапши и смотрел на Чжао Фую, который находился на кухне.— Как тебе это удалось? — спросил он невольно. — Этот вкус... очень напоминает удон-лапшу моей матери. Услышав вопрос, Чжао Фую невольно улыбнулся. Тандзиро, похоже, был очень доволен его кулинарным творением. Тайна была раскрыта.— Все дело в майтаке, — ответил Чжао Фую. — Большое количество грибов майтаке позволяет избавиться от землистого запаха других грибов. Майтаке впитывает все посторонние запахи. Это особенность гриба майтаке. — Я добавил майтаке дважды. Первый раз я убрал майтаке после того, как он немного прокипел, чтобы избавиться от постороннего запаха. Второй раз я добавил майтаке, чтобы усилить вкус этого ингредиента в бульоне. Ничего волшебного здесь не было, Чжао Фую просто объяснил маленькую хитрость, к которой частенько прибегали мамы. Такая гора удон-лапша выглядела сложно, но на самом деле уровень ее приготовления соответствовал "почти убийственной кухне" их мира. Но когда она попадала в руки правильному человеку, то оказывала поистине удивительное влияние, как, например, на Тандзиро. Его потенциал вновь начал расти. Но Тандзиро, еще до того, как Чжао Фую начал говорить, уже почувствовал изменения в своем теле. Его усталое тело ощутило волны тепла, которые, восстанавливая его силы, заживляли старые раны, бывшие до этого непрерывно болезненными.— Это... — протянул он. — Что со мной? Мощная волна энергии, казалось, прорвала барьер, удерживавший его «метод дыхания». Тандзиро непроизвольно приспособил ритм дыхания к своим новым ощущениям, и сила хлынула в его члены!