

Фан Лин Возраст: 15 Рост: 172 Сила: 8.2 Скорость: 8 Телосложение: 8 Умения повара: Высший уровень владения ножом, Продвинутое кулинарное искусство, Умеренное управление огнем, Умеренная обработка продуктов, Умеренное вырезание Таланты: Продвинутое Бога-Языка, Кулинарное сердце уровня Бога Вещи: Нет Очки репутации: 800 Это — текущие данные Фан Лина. Уровень его кулинарного мастерства возрос до продвинутого, что он обменял за 5000 очков репутации, а навыки работы с ножом достигли высшего уровня, и это потребовало еще 10 000 очков. И совсем незаметно его начальные навыки вырезания тоже перешли в категорию умеренных. Начальные и умеренные уровни, как правило, развиваются со временем, тогда как продвинутые и высшие требуют наличия определенных квалификаций. Именно поэтому в мире так мало знаменитых шеф-поваров. Очки репутации израсходовались стремительно. Репутация ресторана «Туманные Вкусы» за последние полмесяца действительно принесла Фан Лину значительный доход, но тратить репутацию не запрещено. Почти все ее запасы ушли на незначительные улучшения кулинарных способностей. Тем не менее, Фан Лин был уверен, что влияние «Туманных Вкусов» надолго останется в памяти гостей. Иными словами, очки репутации все равно будут поступать. — «Но разве талант стоит больше, чем способности Бога Кулинарии?» — задумался он, глядя на цены обмена. В очевидности, в одной категории талант требует гораздо больше очков репутации. Возможно, это и есть та самая теоретическая основа таланта. В мире, независимо от сферы, талант поднимает тебя выше и быстрее. Закрыв страницу с личной информацией, Фан Лин встал у окна и, глядя на безмолвное пространство Академии Юаньюэ, ощутил, как внутри него закипает гордость. — Вот и я, Академия Юаньюэ! — Эй! — раздался голос в фартуке, перебивая фантазии Фан Лина. Неужели это старший Йисе? — Линцзюнь, ты уже проснулся? У нас сегодня открытие учебного года, — прозвучал голос Таноко снаружи. — Да, понял, — ответил он с улыбкой. Апрель — время цветения сакуры в Японии и начало учебного сезона в Академии Тодзюки. На спортивной площадке Академии происходила церемония открытия. — А сейчас мы представим значок учебного года. На сцену приглашается представитель первого курса, Эрина Накири, — произнес ведущий. — Да, — с грацией шагала к трибуне Эрина Накири, на что в толпе первокурсников разразилась волна обсуждений. — Ах, сегодня мисс Эрина Накири просто ужасно красива! — У нее есть и красота, и талант, она еще и староста — идеальная девушка. — Говорят, на вступительных экзаменах она заняла первое место по всем предметам. — Если бы мне удалось встречаться с мисс Эриной, я бы даже жизнь отдал! — Замолчи, и никуда не пропадай! Она — внучка кулинарного мафия. Пока внизу обсуждали, медаль для Эрины была вручена, и ведущий продолжил: — А теперь приглашаем на сцену главнокомандующего для выступления. Когда на сцену вышел Накири Сензаймон, все затаили дыхание. И не только из-за его устрашающего внешнего вида — слухи о нем достаточно красноречивы. Он считался «большим дьяволом» в мире кулинарии, и такая мощь, как у Академии Тодзюки, не имела себе равных в Японии. Словно маг, он мог повлиять на каждое слово и поступок в кулинарной среде. Первокурсники внизу замерли от страха. — Поздравляю вас с переходом в старшую школу, — медленно произнес Накири Сензаймон. — На протяжении трех лет в средней школе вы усвоили основы кулинарных навыков и ингредиентов, а также готовили различные блюда, изучали теорию кулинарии, общественное здоровье и др. Теперь вы квалифицированы стоять на пороге старшей школы. В будущем вас будут испытывать не на предмет знаний и навыков, а на ваше мужество выжить как шеф-повар. — 99% из вас — это бросовые камни, из которых полируют лишь 1% нефрита. — Он указал на первокурсников: — Знайте, что из 812 первокурсников, вступивших в прошлом году, лишь 76 продвинулись во втором классе. — Непригодные и посредственные будут безжалостно выброшены. Среди почти тысячи первых студентов лишь сотня будет продвигаться. Всех, кто сможет успешно окончить учебу, можно пересчитать по пальцам одной руки. Вы можете стать элитой среди этих немногих поваров. — Успешно учитесь, — закончил он свое выступление. Многим из первокурсников, услышавшим слова Накири Сензаймона, стало не по себе, в то время как другие загорались надеждой, полагая, что именно они станут успешными выпускниками. Хаяма Рё, Такуми, Сакая Рёко —

знакомые лица с уверенными улыбками. Эрина Накири за кулисами невольно улыбнулась. Как одна из десяти элитных студентов Тодзюки в своем первом курсе, она была уверена, что ни один из остальных не сможет ее догнать. Рождение в ту же эпоху с ней несомненно было их печалью. Вдруг она вспомнила о юноше по имени Фан Лин, который поступил раньше, и о том, как он скорректировал ее суп из тыквы и овощей, — их образы пересеклись в ее сознании. — Нет, этот простолюдин даже не поступил в эту школу, — прошептала она, прокусив губу. Ни горячие, ни кислые картофельные ломтики на вступительных экзаменах, ни суп из тыквы не оставили ее равнодушной. — Не думай об этом, Эрина. Вы с ним — из разных миров. Тебе не суждено его увидеть снова, — прокомментировала она про себя. Вдруг голос ведущего вновь раздался: — А теперь представим представителя переводных студентов старших классов. Это повергло Эрин в шок. Когда переводчик заговорил, она остолбенела: — Как это могло быть он? На сцене Фан Лин стоял, улыбаясь в микрофон. — Меня зовут Фан Лин. В будущем в Академии Тодзюки я буду вашим королем. Независимо от того, первый, второй или третий курс — будьте готовы встречать короля. Сказав это, он покинул сцену. В эту минуту в зале воцарилась гнетущая тишина.

<http://tl.rulate.ru/book/116379/4585953>