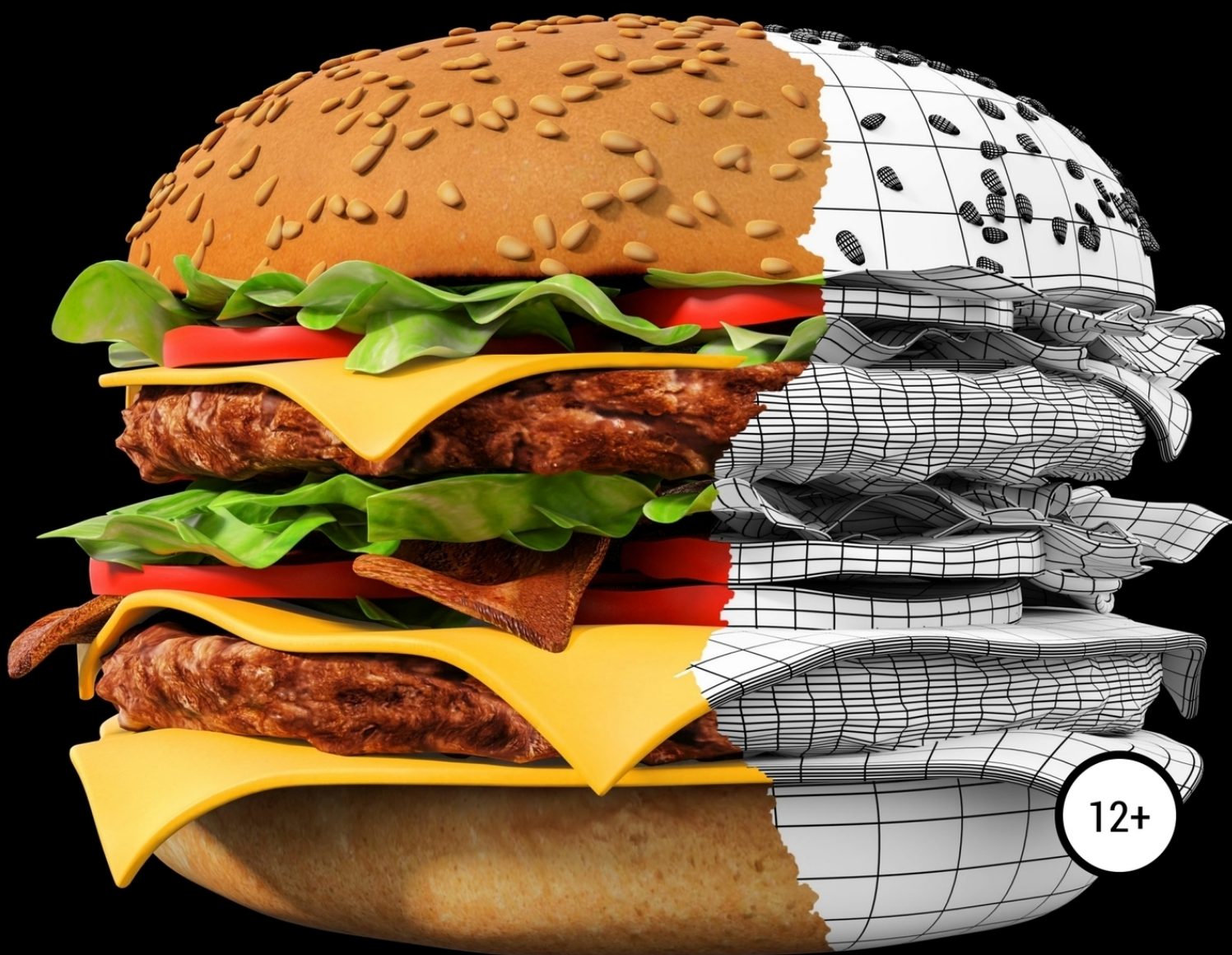


Антон Эйне

ПОСТ-МОЛЕКУЛЯРНАЯ
КУХНЯ

научно-фантастический рассказ



12+

Антон Эйне

Пост-молекулярная кухня

«ЛитРес: Самиздат»

2019

Эйне А.

Пост-молекулярная кухня / А. Эйне — «ЛитРес: Самиздат»,
2019

Внимание! Этот рассказ вызывает обильное слюноотделение! Читать только на сытый желудок! Самый популярный в мире фуд-блоггер Майкл Тернер не может найти себе место с тех пор, как его обошла в рейтинге новая дерзкая фуд-дизайнер Эми Уильямс. И теперь Майклу предстоит сразиться с ней в ежегодном состязании лучших поваров, и он боится потерять свой многолетний чемпионский титул. Научно-фантастический рассказ об очень вкусных блюдах и настоящих кулинарных шедеврах, который разбивает вдребезги наше привычное представление о приготовлении еды и о роли пищи в нашей жизни. Проголодались? Тогда приятного аппетита!

© Эйне А., 2019

© ЛитРес: Самиздат, 2019

Всё началось с индейки.

С этой проклятой «Запечённой индейки по рецепту бабушки Дорис», которую Эми Уильямс выложила у себя в блоге в прошлом году. Начинённой спелой айвой и сочной клюквой. С пюре из молодой картошки и пастернака на гарнир, а также со сливочной подливкой с дикими шампиньонами.

Это был настоящий кулинарный шедевр, представленный за месяц до дня благодарения, активно продвигаемый на рынок и быстро взлетевший в топ блюд сезона.

Я и сам решил попробовать эту новинку, и не разочаровался. Всё было так сбалансированно и великолепно сочеталось: сочное мясо индейки с хрустящей золотистой корочкой, нежное пюре с лёгкими ореховыми нотками и безупречный густой соус с золотистыми кубиками обжаренных грибов.

В начинке чувствовалась щедрая щепотка мускатного ореха, едва заметное прикосновение чеснока и терпковатые ноты лаврового листа. Она пропитывала индейку, придавая нежному филе изысканную карамельную сладость, приятную кислинку и исключительную сочность.

К данному блюду рекомендовалось подавать сухой яблочный сидр, и это тоже было удачным выбором, поддерживая фруктовую гамму основного блюда и освежая рецепторы после обволакивающего соуса.

Я даже поставил этому рецепту 5* из 5 с короткой хвалебной рецензией, а меня редко можно впечатлить чем-то из традиционной кухни.

Собственно, именно тогда и начались мои проблемы.

На протяжении последних пяти лет имя Майкла Тернера заслуженно возглавляло список самых популярных фуд-блоггеров. Все знали, что я лучший в этой сфере, и что мои рецепты всегда являются произведениями искусства, основанными на последних достижениях кулинарной науки.

– Плюс чайную ложечку домашней магии, – любил я пошутить, давая интервью во времена, когда мне еще было смешно и хотелось шутить.

Когда миллионы моих подписчиков и множество наград за самые креативные новые блюда помогали мне парить над землёй, наполняли меня гордостью и придавали сил творить, вдохновляли на новые смелые решения и неординарные гастрономические успехи.

Пока на первой строчке рейтинга не оказалось имя Эми Уильямс.

Как!? Я не мог поверить. Эта выскочка, как она смогла? Как она посмела? Что в ней такого, чтобы обойти в рейтинге меня? Меня!

Поймите правильно, я не зазнавшийся сноб с ущемлённым эго, хотя так и может показаться некоторым критикам. Создаваемые мною блюда действительно совершенны. Они продуманы, просчитаны, прочувствованы до последней крошки.

Многие считают мой подход холодным и бездушным. Это неправда. Я вкладываю в свои рецепты всю душу, все свои знания, всего себя. Просто я не называю их мимимишными именами с псевдо-семейными ценностями, не украшаю свой блог сердечками, цветочками и вензельками, как это делает Эми.

Но, возможно, именно эта душевность и отсыл к традиционным домашним застольям и является тем, что привлекает всё большую аудиторию к её блогу?

Поэтому «Мамин любимый грушевый пирог со взбитыми сливками и апельсиновой цедрой» быстро взлетел в топ категории десертов и сладостей.

А «Деревенское рагу из телятины с весенними овощами и свежей зеленью» просто взорвало кулинарный рынок. За ним последовали «Жареная картошка по-домашнему с хрустящим беконом и сладким луком», «Копченый лосось по папиному рецепту, на дубовых дровах, с ароматным укропом» и целый ряд подобных новинок, закрепляющих Мисс Уильямс в звании самого востребованного фуд-дизайнера нашего времени.

И оставляющие Майклу Тернеру почётное второе место неудачника, чьи лучшие дни давно миновали. И чей кулинарный талант блекнет в свете новой звезды, изменившей устоявшееся соотношение сил.

Я даже пытался тоже играть на этой территории. И моя «Утка по-пекински от дедушки Чена, с медово-устричным соусом и имбирными чипсами» даже получила довольно много положительных отзывов. Но и критики с откровенным негативом тоже хватало. Меня обвиняли в неаутентичности рецепта, попытках имитировать классическую азиатскую кухню. И чего уж там – в повторении стиля Эми.

Что же получается? Теперь любые блюда, вызывающие к традициям, будут сравнивать с новым лидером этой индустрии? Приписывая ей авторство и эксклюзив на возрождение старинных блюд в современной высокой кухне? Это несправедливо.

Я ломал голову, как мне вернуть потерянное первое место на вершине гастрономического тщеславия. Я воплощал в жизнь самые инновационные поварские фантазии, я раздвигал границы вкусов и ароматов, представлял рынку новые палитры текстур.

Я неизменно получал лестные отзывы от профессионалов, но... сердца рядовых потребителей оставались на стороне Эми Уильямс и её милых простых блюд в красивой маркетинговой обёртке из тёплых уютных эпитетов.

И если бы дело было только в поменявшемся рейтинге и моей уязвлённой гордости, растоптанном самолюбии и ностальгии по временам, когда весь мир кулинарии преклонялся перед каждым моим новым рецептом. Но проблема была в предстоящем ежегодном фуд-баттле, до которого оставался едва ли месяц.

И за прошедший год список участников изменился. Обычно в прямом эфире трое самых популярных фуд-дизайнеров готовили что-то на свой выбор, чтобы удивить и покориť желудки семи искушенных судей, а миллионы зрителей буквально заглядывали последним в рот.

Как вы понимаете, Клара Адамс в этом году не будет участвовать, потому что тройку сильнейших сейчас представляют Эми Уильямс, ваш непокорный слуга и конечно же этот выпендрёжник Теодор Бельмонт.

Я не боялся конкуренции со стороны Тедди, он любил яркие внешние эффекты и украшения, но никогда не мог доработать нюансы сочетаний вкусов и тонкости текстур. Будучи художником, он пытался перенести свой эстетизм на стол простых потребителей. В итоге его блюда были красивыми, но на вкус, словно жевать «Мону Лизу» или лизать «Черный Квадрат» Малевича.

Но вот проиграть этой Мисс-Домашняя-Кухня я боялся. Честно. Я даже не представлял, что она может приготовить для своего первого публичного кулинарного поединка. И соответственно не понимал, чем мне стараться побить её очередную «Тухлятину тёти Бэтси».

Было почти очевидно, что она представит новую стряпню, якобы отрывную в семейной книге рецептов, передающихся от прабабки мамы сестры её двоюродного племянника по отцовской линии. С соусом из сомнительных близкородственных связей.

Нет, простите, я не справедлив к Эми. Она умна. И она талантлива. До неё никому не удавалось сдвинуть меня с вершины кулинарного Олимпа. И я согласен, что её рецепты великолепны. Будь я беспристрастным судьёй, я бы и сам поставил им высшую отметку. Это меня и пугало.

Что её незамысловатый пасторальный стиль покориť суровые сердца судейской команды, и мой титул многократного чемпиона ежегодных состязаний лучших поваров на глазах миллионов моих поклонников перейдёт к дерзкой новенькой.

У меня было так много идей, но все они казались мне недостаточно смелыми или рассыпались в прах, когда я представлял себе ту самую индейку, с которой всё началось.

Я мысленно ставил перед судьями свой очередной шедевр, рядом с ним треклятую индейку, и честно спрашивал себя, побью ли я её. После чего снова отправлялся на кухню или в свою кулинарную мастерскую искать что-то более впечатляющее, способное помочь мне удержат свой чемпионский статус неизменным.

Возможно, в былые времена импровизация с сезонными овощами или уловом дня дали бы мне шанс в полной мере раскрыть свои таланты. Я мог бы победить её в технике нарезания продуктов, ловкости процесса приготовления. Я мог бы очаровать зрительниц своей харизмой, широкой улыбкой на скуластом лице, блестящим остроумием и возвышенными манерами, чтобы они млели от восторга, какой же он обаяшка, шеф Тернер. Но не теперь.

Время кулинарных конкурсов с живыми продуктами давно кануло в Лету. И говорить об импровизации или поварской технике, когда вся еда готовится в 3D-варках, давно не актуально.

Я часто завидую людям минувших дней, которые могли работать со свежими продуктами из магазина или с фермерского рынка. Готовить отборные стейки из мясной лавки или свежехвыловленную рыбу, доставленную прямо с рыбацкого рынка.

Приправлять еду натуральными ароматными специями и украшать свежими травами перед подачей. Готовить на открытом огне, чувствовать, как шипит на сковороде масло и как дымится мясо от быстрого обжаривания.

Всё это конечно в далёком прошлом.

После великого голода 2038-го, вызванного небывалой засухой, погубившей урожаи и посеы большинства культур во всех регионах. Уничтожившего плодовые сады и подорвавшего экологию многочисленными пожарами, вызванными аномальной жарой.

По аналогии с черным понедельником и другими днями обвала биржи, этот год вошел в нашу историю «черным тридцать восьмым».

Последующие два года тоже были тяжелыми, и голод во всём мире выкашивал многие миллионы жителей каждый день, пока население планеты доедало бесценные остатки заготовленного продовольствия.

Эпидемии ускорили процесс, а мелкие и средние приграничные конфликты и гражданские войны с трудом удалось сдержать, не давая им перерасти в новую катастрофу мирового масштаба.

В итоге к середине сороковых вымерло почти три миллиарда человек. Им просто не хватило хоть какой-то еды. А порой даже воды.

Ранее аналитики ООН ожидали, что к 2050-му году нас уже будет около десяти миллиардов человек, и мы будем не в состоянии прокормить себя. Что нам нужно в два раза увеличить производство зерновых, чтобы хоть как-то накормить всех, а это было технологически невозможно.

Всё это перестало иметь смысл, когда население планеты резко сократилось с девяти до шести миллиардов человек. Но меньшее количество ртов не означало, что все проблемы были решены.

Сельское хозяйство было почти уничтожено и едва могло восстановить треть объёма своего былого производства. Запасы стремительно заканчивались, и восстановить их было невозможно. И опасность дальнейшего голода встала еще острее.

Уже в первый год засухи правительства всего мира учредили Объединённый Комитет по вопросам Питания, чтобы решить проблему глобального голода, грозящую погубить человечество.

Аграрный сектор не мог справиться с этим и раньше, а теперь тем более. Поэтому очевидное решение было за химической и фармацевтической промышленностями. Необходимо было срочно найти способы получать хоть какую-то еду в больших масштабах.

К тому времени технологии 3D-печати изменили структуру производства и ритейла, полностью перевернули наше потребление. Больше не было нужды в магазинах и производстве бытовых товаров, одежды и даже простых девайсов.

Всё это можно было легко скачать и тут же напечатать себе. Всё, что вам было нужно, это картридж с необходимыми материалами. Конечно, многие крупногабаритные вещи было нерационально распечатывать дома, поэтому в каждом квартале находились общественные центры печати для габаритных вещей. Или на случай, если у вас закончился картридж, а ждать доставку не хочется.

И конечно же необходимы были хорошие модели для 3D-печати. Потому что вам не нужны кривая вилка, тупой нож, который будет ржаветь, или косая рубашка из неуютной ткани. Модель – это не просто дизайн, это и наполнение, это химия и физика всего того, что вы печатаете.

Поэтому среди дешевых 3D-моделей было много реального любительского мусора, и часто стоило заплатить дороже за надёжные и проверенные разработки, созданные продвинутыми авторами или серьёзными корпорациями.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.