

Шеф-повар, едва сдержавший гнев, снова вспыхнул, услышав слова Бай Сычэня, и его голос поднялся на октаву выше:

— Как это мои продукты несвежие?!

Го Чжэньлинь взглядом дал понять, чтобы он успокоился.

— Продолжай.

Бай Сычэнь разорвал зелёный рисовый шарик, который держал Го Чжэньлинь, пополам. После ночи в холодильнике тесто шарика приобрело нежно-зелёный оттенок, а добавленный в процессе приготовления бамбуковый лист придал ему лёгкий чайный аромат.

— В последние дни идёт дождь, и продукты быстро портятся. Да, шеф-повар купил полынь вчера, но она пролежала во дворе до вечера, впитав запах гнилой земли. Сколько бы её ни мыли, она уже не будет свежей. А ещё я почувствовал, что клейкий рис... шеф-повар, похоже, не просеял его перед использованием, поэтому в тесте остались крупные частицы.

— Я... я просто...

Услышав эти слова, шеф-повар покраснел и начал нервно чесать голову, пытаясь найти оправдание.

Го Чжэньлинь улыбнулся и передал зелёный шарик Гу Чэнъи, стоящему позади него.

— Попробуй.

Гу Чэнъи от природы обладал острым чутьём к вкусу ингредиентов. Едва попробовав, он мог точно определить процесс приготовления, используемые ингредиенты и приправы.

— Всё верно, как и сказал Бай Сычэнь.

— Вы же сами говорили, что мы не можем продавать некачественную еду. Даже если эти шарики вкусные, что, если покупатель заболит?

Посетители, услышав такой анализ, широко раскрыли глаза. Кто бы мог подумать, что молодой парень лет двадцати осмелится бросить вызов шеф-повару, который провёл на кухне больше десяти лет?

Го Чжэньлинь с одобрением посмотрел на Бай Сычэня и, не сдержавшись, захлопал в ладоши.

— Ха-ха, молодец! У тебя такой же острый вкус, как у Сяо И! Оставь свои дела и зайди ко мне

во двор, мне нужно кое-что обсудить.

Бай Сычэнь поспешно снял фартук, опустил закатанные рукава и, словно выигравший в лотерею, радостно направился во двор.

— Хм, похоже, в семье Го появится ещё один Го Нань.

— Да, давно не видели таких талантов.

Проходя через зал, Бай Сычэнь услышал, как за одним из столов пожилые люди обсуждали его.

Го Нань? Однофамилец Го Чжэньлиня? Интересно, кем он ему приходится.

Когда Бай Сычэнь вышел во двор, Го Чжэньлинь уже сидел на каменной скамье, раскачивая ногой в такт мелодии, которую напевал.

— Сяо Чэнь, у тебя отличное чутьё к вкусу. Не думал ли ты стать поваром? — спросил Го Чжэньлинь.

Бай Сычэнь удивлённо посмотрел на него.

— Дядя Го, вы хотите...?

Го Чжэньлинь открыл чайник на столе и сделал небольшой глоток.

— Верно, я хочу испытать тебя, проверить твои способности. Если ты пройдёшь испытание, я передам тебе секреты нашей семьи.

Столетний ресторан семьи Го — это бренд, передававшийся из поколения в поколение с прошлого века. Их фирменные блюда считаются лучшими во всём городе S.

Бай Сычэнь уже некоторое время работал в ресторане. Почти каждый день приходили франчайзи или самопровозглашённые «гурманы», желавшие учиться у Го Чжэньлиня. Однако, несмотря на их щедрые предложения, он отказывал всем.

И вот теперь такая удача сама нашла его. Как он мог отказаться?

Бум!

Бай Сычэнь упал на колени и, полный энтузиазма, несколько раз поклонился Го Чжэньлиню.

— Спасибо, учитель! Я буду усердно учиться и не подведу вас!

Тук-тук! — Звук ударов головой о землю заставил Го Чжэньлиня сжаться. Он поспешно поднял Бай Сычэня.

— Не торопись, рано ещё называть меня учителем. Подожди, пока пройдёшь испытание.

— Нет-нет! Эти поклоны — благодарность за булочки, которые вы мне дали. Если бы не ваша щедрость, я бы, возможно, уже умер с голоду.

Услышав это, Го Чжэньлинь повернулся к Гу Чэньи, стоящему рядом, и объяснил:

— Благодарить нужно Сяо И. В тот день я был на кухне, а он увидел тебя в зале и сказал, что ты выглядишь жалко. Тогда я и велел шеф-повару оставить тебе булочку.

Это был он? Как так?

Бай Сычэнь никак не мог поверить, что его спасителем оказался всегда холодный и отстранённый Гу Чэньи.

Вечером, вернувшись в комнату и умывшись, Бай Сычэнь схватил заряженный планшет Гу Чэньи.

Было почти девять, и скоро должен был начаться его любимый кулинарный шоу «Дневник гурмана Фрэнка».

В первый же день в ресторане, увидев это шоу по телевизору в зале, Бай Сычэнь влюбился в ведущего — Фрэнка.

Его сапфировые глаза были невероятно притягательны, и каждый раз, смотря его шоу, Бай Сычэнь чувствовал, будто влюбляется. Он только не знал, как ему научиться готовить, чтобы однажды познакомиться с ним и стать гостем его программы.

В комнате Гу Чэньи была только одна кровать, и с тех пор, как Бай Сычэнь переехал, он спал на полу. Однако Гу Чэньи был очень щедр, позволяя ему пользоваться своим планшетом и телефоном. Хотя он был крупнее Бай Сычэня, тот мог носить его одежду, если хотел.

— Сян Чжан, это ты дал мне ту булочку? Почему ты мне не сказал?

До начала шоу оставалось ещё немного времени, и Бай Сычэнь, сидя на полу, спросил Гу Чэньи.

— Это не я покупал булочку, так что не о чем было говорить, — объяснил Гу Чэнъи, продолжая что-то записывать в блокнот.

Гу Чэнъи привык записывать всё, что узнавал, включая кулинарные приёмы и свойства продуктов. Хотя эту информацию можно было найти в интернете, он считал, что только записанное в блокноте становится его собственным знанием.

Бай Сычэнь медленно подошёл и увидел, что Гу Чэнъи рисует в блокноте капусту. Сначала он набросал общую форму, а затем аккуратно прорисовал листья и прожилки...

Руки Гу Чэнъи были красивыми, с выступающими венами, похожими на маленьких змей, и длинными пальцами с чётко выраженными суставами. Однако ладони, из-за долгого использования ножа, покрылись желтоватыми мозолями.

Весь процесс Гу Чэнъи выполнял с невероятной тщательностью, а затем делал заметки на полях. Не только его рисунки, но и почерк был аккуратным и уверенным. Вспоминая свои каракули, Бай Сычэнь почувствовал стыд.

Закончив заметки, Гу Чэнъи повернулся к Бай Сычэню. Вспоминая его дневное выступление, он с любопытством спросил:

— Если у тебя такой острый вкус, можешь ли ты описать вкус той булочки?

— Хм... — Эта булочка была первым, что Бай Сычэнь попробовал здесь, и её вкус он запомнил навсегда.

— Для бульона использовали старую курицу, которую долго варили, чтобы бульон пропитался вкусом. А для начинки взяли мясо с рёбер, три части жира на семь частей мяса, добавили белую часть зелёного лука, чтобы не было привкуса жира.

Когда Бай Сычэнь закончил, Гу Чэнъи моргнул.

— И всё?

— Всё.

— А время варки бульона и приправы для начинки не помнишь?

...

Он ещё не начал учиться у Го Чжэньлиня, да и прошло уже столько времени. Как он мог это помнить?

К тому же, он лишь чувствовал вкус ингредиентов, а не разбирался в процессе приготовления.

Шоу началось!

Бай Сычэнь радостно заёрзал, считая, что уже два дня не смотрел программу Фрэнка. Его волнение было не сдержать.

— Сян Чжан, как ты думаешь, Фрэнк такой крутой? Если я буду усердно учиться у учителя, смогу ли я стать таким, как он? — Бай Сычэнь протянул планшет Гу Чэнъи, желая поделиться своей радостью.

Глядя на знакомое лицо на экране, Гу Чэнъи презрительно усмехнулся.

— Он не так уж и хорош. Увидишь его — поймёшь, — сказал он, поворачиваясь на бок и произнося это с лёгкостью.

<http://bllate.org/book/15501/1375077>