

Кулинарный совет: когда готовите капусту, посыпьте её солью, чтобы вытянуть влагу. Лично мне кажется, что так она становится вкуснее.

Требования Го Чжэньлиня к ученикам всегда были строгими. Ему за пятьдесят, и за эти годы многие приходили к нему с просьбой стать его учениками, но лишь двое смогли пройти испытания:

Один — Гу Чэнъи, который всегда рядом с Го Чжэньлинем, а другой — Го Нань, о котором все слышали, но которого никто не видел.

Сможет ли Бай Сычэнь стать третьим учеником «Го», зависит от того, удовлетворит ли он своим результатом Го Чжэньлиня.

...

Приближался обеденный час, и в кухню начали поступать заказы от посетителей.

Повара прикрепляли листы с заказами к разделочным доскам, время от времени поглядывая на них во время нарезки и жарки.

Перед Го Чжэньлинем лежали чистые ингредиенты: морковь, холодец и куриная грудка. Он взял короткий нож с подставки, только что заточенный, и при лёгком движении лезвия раздался звонкий щелчок.

— Для разных ингредиентов нужны разные ножи. Это не только облегчает нарезку, но и сохраняет питательные вещества.

Го Чжэньлинь положил морковь перед собой, отрезал кончик и, повернувшись к Бай Сычэню, улыбнулся:

— Смотри внимательно.

Едва он закончил говорить, как его рука начала двигаться с невероятной скоростью, словно механизм. Звук лезвия, разрезающего морковь, был отчётливо слышен.

Тук-тук-тук!

За считанные секунды целая морковь превратилась в аккуратные ломтики почти одинакового размера. Го Чжэньлинь бросил два ломтика на маленькие весы, и стрелка не сдвинулась с места.

Оказалось, что не только размер, но и вес каждого ломтика был одинаковым!

Положив нарезанную морковь на тарелку, он достал из воды кусок холодца. За то же время он нарезал его на полоски, одинаковые по размеру и весу!

Это было просто невероятно! Настоящий мастер, глава столетнего ресторана!

Бай Сычэнь широко раскрыл глаза. За всю свою жизнь он впервые видел, как кто-то настолько виртуозно владеет ножом, что может нарезать ингредиенты на одинаковые кусочки без взвешивания.

Опомнившись, он подошёл и уже хотел взять два ломтика моркови, как Го Чжэньлинь шлёпнул его по руке.

— Не трогай ингредиенты, если не помыл руки!

— Учитель, вы научите меня такому мастерству? — с восторгом спросил Бай Сычэнь, глядя на Го Чжэньлиня.

— Ха-ха!

Го Чжэньлинь засмеялся, отложил нож и взял бутылку с водой, сделав большой глоток.

— Этому я тебя не научу, ты должен понять это сам. Талант к кулинарии есть не у всех. Просто учить — бесполезно! — Закрутив крышку, он поманил официанта у входа.

Официант, ожидавший, пока Го Чжэньлинь покажет Бай Сычэню мастерство ножа, не решался войти. За несколько минут он набрал целую пачку заказов.

— Тренируйся, когда есть время, и приходи ко мне, когда почувствуешь, что готов. Помни, каждая часть ингредиента должна быть идеальной по форме и весу. — Сказав это, Го Чжэньлинь отложил обработанные ингредиенты и начал готовить блюда по заказам.

Выйдя из кухни, Бай Сычэнь ещё долго находился под впечатлением. Только теперь он понял, насколько сложным будет это испытание.

Последние двадцать лет его руки чаще держали книги, чем ножи. Он редко готовил, и теперь задача овладеть мастерством нарезки казалась почти невыполнимой.

Неважно! Чтобы остаться в «Го», он готов на всё!

Днём кухня старого ресторана «Го» никогда не пустовала.

В обеденное и вечернее время было особенно многолюдно, все разделочные столы были заняты поварами; утром и после обеда несколько человек готовили пельмени и булочки. Только вечером у Бай Сычэня была возможность взять в руки нож и потренироваться.

У Го Чжэньлиня было двенадцать ножей: от больших, способных рубить кости, до маленьких, для художественной резки. Каждый нож он держал в руках больше десяти лет, и один из них, самый часто используемый, за это время сточился наполовину.

Кроме того, на рукоятке каждого ножа была выгравирована маленькая иероглифа «Го». После долгого использования надпись стёрлась от мозолей на его руках.

Бам... бам!

Руки Бай Сычэня дрожали, когда он резал, боясь случайно порезать палец. Чтобы ломтики моркови получились одинаковыми, он долго прицеливался, прежде чем сделать разрез.

Лампа на кухне давно не менялась, и при тусклом свете Бай Сычэнь боялся даже прикоснуться к ножу.

Он начинал тренироваться в семь вечера и возвращался в комнату только к одиннадцати. Каждый вечер, когда он приходил, Гу Чэнъи уже крепко спал.

Что раздражало, так это то, что Гу Чэнъи, будучи его старшим братом по обучению, никак не помогал. Несколько дней тренировок не принесли результата, а он даже не предложил помощь. Зато шеф-повар на днях поменял лампу на кухне, и свет стал ярче.

Сегодня среда, и через два дня снова будет «Дневник гурмана Фрэнка»!

Мысль о том, что скоро можно будет посмотреть программу Фрэнка, добавила немного сладости в его монотонные тренировки.

В «Дневнике гурмана Фрэнка» много кулинарных советов. Помимо советов по выбору ингредиентов, в некоторых выпусках рассказывается о секретах приправ.

Подождите! В голове Бай Сычэня мелькнула мысль: может, в шоу Фрэнка есть советы по нарезке?

С этой мыслью он схватил планшет и начал листать предыдущие выпуски «Дневника гурмана Фрэнка».

Просмотрев первые выпуски, он действительно нашёл советы по нарезке!

— Да! Да! Теперь я спасён! — Бай Сычэнь радостно держал планшет, готовый прыгать до потолка.

— Сначала нужно выбрать подходящий нож, не слишком тяжёлый и не слишком лёгкий. Затем, после мытья ингредиентов...

Руки Фрэнка были очень красивыми, и на первый взгляд они напоминали руки Гу Чэньи — длинные пальцы с чёткими суставами. Однако Фрэнк был бледнее, и, если не смотреть на лицо, можно было подумать, что это руки женщины.

Бай Сычэнь замер, слушая голос Фрэнка, словно вся усталость исчезала под его словами.

— Почему не тренируешься? Уже всё умеешь? — Внезапный голос за спиной заставил его вздрогнуть.

Это был Гу Чэньи.

Он проснулся среди ночи от жажды и спустился на кухню за водой.

Бай Сычэнь убрал планшет.

— Я... Я как раз собирался тренироваться, просто смотрел видео с уроками.

Следуя советам из шоу Фрэнка, он выбрал из двенадцати ножей средний. Взвесив его в руке, он положил перед собой куриную грудку и уже хотел сделать разрез, как снова услышал окрик.

— Не так!

Гу Чэньи не ушёл. Выпив воды, он наблюдал за Бай Сычэнем. К счастью, он был рядом, чтобы вовремя остановить его.

— Для куриной грудки этот нож не подходит, нужен седьмой. — Гу Чэньи подошёл, забрал нож и дал ему другой, побольше, одновременно встав за его спину и взяв его руку в свою.

Ух... Рука старшего брата такая холодная.

Гу Чэньи одной рукой держал руку Бай Сычэня, а другой поправил куриную грудку.

— Учитель говорил, что для разных ингредиентов нужны разные ножи, верно?

Бай Сычэнь кивнул, но прежде чем он успел возразить, Гу Чэньи продолжил:

— Не смотри эти кулинарные шоу! Слушай учителя! Запомни: для мяса обычно берут большие ножи, для твёрдых овощей — средние, а для мягких — маленькие.

<http://bllate.org/book/15501/1375082>