

— Не спеши радоваться, — медленно произнёс Гу Чэнъи, поднимая с доски ломтик картофеля.  
— Ровная нарезка ингредиентов по весу — это лишь проверка твоего чувства материала. Когда дело дойдёт до настоящего испытания, ты не сможешь резать всё так, как сегодня вечером.

— Почему? — Бай Сычэнь смотрел на него в полном недоумении.

Разве Го Чжэньлинь, поручая ему нарезку, не хотел проверить, сможет ли он сделать ломтики одинакового веса?

— Ты и сам это знаешь, — Гу Чэнъи лукаво улыбнулся, обнажив два маленьких клыка. — Подумай хорошенько. Я пойду спать.

Э-э-э, Бай Сычэнь пришёл сюда учиться, откуда ему знать? Что же имел в виду Гу Чэнъи?

...

Потренировавшись несколько дней по методу Гу Чэнъи и научившись уверенно резать ингредиенты ровными ломтиками, Бай Сычэнь с радостью отправился к Го Чжэньлиню, который готовил на кухне.

— Учитель, учитель! Я научился!

После обеда Го Чжэньлинь собрал всех сотрудников старого ресторана семьи Го во внутреннем дворе, чтобы публично проверить навыки Бай Сычэня.

Подобное случалось в ресторане редко. Все устроились на ступеньках галереи, наблюдая, как несколько шеф-поваров вынесли на кухне ингредиенты и разделочные доски.

В отличие от остальных, Го Чжэньлинь с нетерпением ждал результатов тренировок Бай Сычэня. Он надеялся, что не ошибся в своём выборе и что ученик справится с испытанием.

Помогая поварам подготовить ингредиенты, Гу Чэнъи, проходя мимо Бай Сычэня, нарочито тихо произнёс:

— Особенности ингредиентов.

Особенности ингредиентов? Что это значит? Бай Сычэнь с недоумением посмотрел на Гу Чэнъи, стоявшего рядом с Го Чжэньлинем.

— Ну что, готов? — Го Чжэньлинь, сидя на каменной скамье, с интересом поднял чайник с бирюзовым спиральным чаем.

— Да! — кивнул Бай Сычэнь, повернувшись к столу, заставленному ингредиентами, и ловко закатал рукава.

На этот раз Го Чжэньлинь приготовил для него: кусок старого тофу, кусочек имбиря, зелёный лук, кусок свинины с жиром, два картофеля и несколько замоченных грибов шиитакэ.

Го Чжэньлинь поднял чайник, и светло-жёлтая жидкость полилась в фиолетовую чашку.

— Я собираюсь приготовить фаршированный тофу и кисло-острый картофель. Ты сможешь мне подготовить ингредиенты.

Имбирь и лук использовались только для приправы, поэтому Бай Сычэнь просто нарезал имбирь и нашинковал лук, отложив их в сторону.

Используя метод, которому научил его Гу Чэнъи, Бай Сычэнь, нарезая тофу и свинину, мысленно напевал мелодию. Он быстро нарезал тофу на кубики размером четыре сантиметра, а свинину — на тонкие ломтики.

Когда он уже собирался нарезать картофель, Бай Сычэнь вдруг вспомнил слова Гу Чэнъи: «Особенности ингредиентов». Эти слова будто заворожили его, и нож замер в воздухе, словно какая-то невидимая сила не позволяла ему резать.

Стоявший рядом Гу Чэнъи, наблюдавший за ним с самого начала, всё сильнее хмурился, а теперь его брови почти срослись.

Не он же режет! Почему он так нервничает?

Бай Сычэнь обернулся, и в его голове будто вспыхнула искра. Он вдруг понял значение этих слов.

— Бам-бам-бам!

Он взял нарезанные ломтики свинины и быстро превратил их в фарш. Картофель он нарезал не на одинаковые по весу ломтики, а на кусочки одинаковой формы, а затем на одинаковую соломку. В конце он измельчил все грибы шиитакэ, завершив подготовку ингредиентов.

— Готово, — сказал Бай Сычэнь, вытирая руки фартуком.

Го Чжэньлинь поднялся с каменной скамьи и медленно подошёл к столу.

Он взял два кусочка тофу, взвесил их в руке, затем вытащил две соломки картофеля и осмотрел

их.

— Вес картофеля не совсем одинаковый. Почему мясо превратили в фарш? — с притворной серьёзностью спросил Го Чжэньлинь, хотя на его лице уже невозможно было скрыть улыбку.

— Учитель сказал, что будет готовить фаршированный тофу, поэтому нужно использовать фарш и грибы. А картофель важен именно из-за его текстуры, поэтому одинаковость формы гораздо важнее, чем вес.

— Ха-ха! — Го Чжэньлинь рассмеялся, одобрительно хлопнув Бай Сычэня по плечу. — Ты действительно умный парень! Первый этап ты прошёл! Отдохни, через пару дней я дам тебе следующее задание!

Успешно пройдя первое испытание, Бай Сычэнь в радостном возбуждении подпрыгнул, чуть не бросившись на Го Чжэньлиня с благодарностью.

Уходя, он схватил Гу Чэнъи за рукав и с хитрой улыбкой спросил:

— Старший брат, ты имел в виду именно это, когда говорил об «особенностях ингредиентов»?

Ещё минуту назад Гу Чэнъи улыбался, как и Го Чжэньлинь, но теперь он сделал вид, что не понимает вопроса.

— Я не знаю, о чём ты. Я ничего не говорил про «особенности ингредиентов».

Ха-ха! Бай Сычэнь ожидал, что Гу Чэнъи будет отпираться, поэтому нарочно изменил два слова. Разве это не было признанием?

Гордый собой, Бай Сычэнь хотел, чтобы весь мир знал о его мастерстве. Выйдя из двора, он последовал за шеф-поваром.

— Шеф, ты видел? Учитель похвалил меня! Он похвалил меня! Ха-ха-ха!

Шеф-повар взял газету и начал читать новости, игнорируя слова Бай Сычэня.

— Шеф, я могу помогать тебе резать ингредиенты? Я точно справлюсь, ведь учитель меня похвалил.

Бай Сычэнь, как назойливая муха, жужжал у него над ухом, не давая сосредоточиться на чтении.

— По сравнению с Го Нанем ты ни на что не годишься. Чего ты так гордишься своими жалкими навыками? — не выдержав, шеф-повар ударил по столу и крикнул на Бай Сычэня.

Го Нань? Это имя Бай Сычэнь слышал несколько раз. Он знал только, что он был учеником Го Чжэньлиня. Кто же он такой?

[Авторские комментарии: Милые читатели, хотите угадать, кто такой Го Нань? Угадаете — получите сюрприз! Вчера получила два комментария от читателей! Как приятно! Оказывается, я не одна. Обнимаю вас! (\* □З)(ε□ \*) Совет по кулинарии: Чтобы тофу не крошился, охладите его перед нарезкой и используйте влажный нож. Режьте одним движением, не пилите, и он не развалится.]

Наследие кулинарии семьи Го, существующее уже более ста лет, славится своими вкуснейшими супами.

Каждый день продаётся ограниченное количество супов, их нельзя заказать заранее, только в зале. Эти супы готовятся Го Чжэньлинем по рецептам из семейного руководства.

Все супы варятся на медленном огне всю ночь, чтобы к полудню следующего дня они были готовы ровно через восемь часов.

Из-за строгих требований к времени приготовления такие супы не могут быть в меню каждый день. Только по выходным Го Чжэньлинь выбирает несколько супов из книги рецептов.

Чтобы попробовать эти ароматные и полезные супы, уже к десяти утра по выходным у входа собираются посетители.

В основном это люди за сорок. В отличие от занятых работой молодых, они начинают заботиться о своём здоровье и ценят не только вкус, но и питательную ценность блюд.

Странно, но каждый выходной почти все посетители заказывают супы, которые варились семь-восемь часов. Сегодня в ресторане появился мужчина лет тридцати с чем-то, который, даже не взглянув на меню, заказал густой суп из трёх свежестей на вынос.

Бай Сычэнь видел много офисных работников, посещающих ресторан семьи Го, но сегодняшний посетитель...

Его внешность не была выдающейся, но маленькая бородка на подбородке была ухожена. Его движения и манера поведения не были торопливыми, как у обычных клерков, а скорее излучали спокойствие и уверенность, свойственные успешным людям.

Хм... Наверное, он либо занимает высокую должность в бизнесе, либо связан с шоу-бизнесом.

<http://bllate.org/book/15501/1375096>