

После дегустации блюд, в зависимости от кухни, выставлялись первые впечатления, которые затем публиковались в журнале кулинарного чемпионата «Бог еды». Рестораны с высокими оценками, естественно, привлекали внимание публики, что являлось своего рода способом заручиться поддержкой.

— Ну как? Будешь ждать возвращения твоего учителя? Или сам приготовишь?

Эта рабочая карточка была полезнее, чем золотая императорская палочка древних времён. Как Бай Сычэнь мог отказаться? Если бы он дождался возвращения Го Чжэньлиня и Гу Чэнъи, то в первом выпуске журнала старый ресторан семьи Го точно оказался бы на последнем месте.

В любом случае это был бы провал, так почему бы не попробовать?

Бай Сычэнь твёрдо ответил:

— Приготовлю!

Го Чжэньлинь когда-то говорил, что у Бай Сычэня есть талант к приготовлению блюд. Однако это густое рагу из трёх свежестей Бай Сычэнь пробовал только за столом, и даже когда он помогал на кухне, видел, как Го Чжэньлинь готовил его всего два раза. Он даже не мог точно вспомнить, какие ингредиенты использовались, не говоря уже о пропорциях приправ.

Вернувшись на кухню с миской рагу, приготовленного шеф-поваром, Бай Сычэнь окунул мизинец в соус и внимательно попробовал: грибы шиитакэ, лук, помидоры, курица... Ингредиенты, как в кино, мелькали перед его глазами.

К сожалению, вкус Бай Сычэня не был таким тонким, как у Гу Чэнъи. Он мог определить, что входит в состав, но не знал точных пропорций ингредиентов и приправ.

— Отойди, — шеф-повар закатал рукава и нетерпеливо оттолкнул Бай Сычэня в сторону, готовясь снова приготовить это блюдо. — Этот человек явно ищет проблем. Посмотрим, как он будет придирается, когда я приготовлю!

Бай Сычэнь очнулся и остановил руку шеф-повара, потянувшуюся за помидорами:

— Он сказал, что хочет попробовать моё рагу из трёх свежестей.

Когда Гу Чэнъи уезжал, Бай Сычэнь пообещал ему не создавать проблем и слушаться шеф-повара. Последние несколько дней всё шло гладко, но сегодня ему пришлось набраться смелости, чтобы противостоять приказу шеф-повара.

— В вашем рагу пропорции неправильные, вкус сильно отличается от того, что готовит учитель.

Хотя он не мог назвать точные пропорции приправ, Бай Сычэнь чувствовал разницу между этим рагу и тем, что готовил Го Чжэньлинь.

Услышав это, шеф-повар замер. За все годы приготовления блюд никто никогда не сомневался в его мастерстве. Обычные посетители не замечали разницы между щепоткой соли и чуть большим количеством. Шеф-повар всегда готовил по принципу «удобства», смешивая приправы на глаз, не задумываясь о точных пропорциях.

Бай Сычэнь снял со стены фартук и завязал его на поясе, твёрдо сказав шеф-повару:

— Позвольте мне приготовить. У нас только один шанс.

— Ладно, готовь, — шеф-повар усмехнулся и бросил помидоры в сторону.

В конце концов, речь шла о репутации старого ресторана семьи Го. Если блюдо действительно провалится, то когда журнал выйдет, это ударит по его собственной репутации. Но если Бай Сычэнь приготовит, и блюдо получится неудачным, Го Чжэньлинь не станет винить его, а скорее обвинит своего «талантливого ученика».

Шеф-повар не говорил этого вслух, но в душе всё понимал. Сняв фартук, он с важным видом вышел из кухни.

У тебя свои хитрости, у меня свои! Даже не зная, как готовить это блюдо, Бай Сычэнь найдёт способ сделать аутентичное рагу из трёх свежестей.

— Алло? Старший брат, это я! — Бай Сычэнь включил громкую связь на телефоне, и в момент соединения почувствовал, будто ухватился за спасательный круг.

Бай Сычэнь подробно рассказал Гу Чэньи о ситуации, и Го Чжэньлинь, стоявший рядом, тоже всё услышал.

— Так что ты должен рассказать мне рецепт! Иначе наш ресторан точно окажется на последнем месте!

— Нет, это блюдо ты должен приготовить сам, — Го Чжэньлинь взял телефон из рук Бай Сычэня и серьёзно ответил. — Неважно, получится ли это блюдо. Главное — это развить твою способность чувствовать еду.

Ещё в день его прихода Го Чжэньлинь говорил, что у него есть особая способность чувствовать еду. Зная основные ингредиенты блюда, он может быстро найти подходящие добавки, а с практикой в приправах приготовить хорошее блюдо не составит труда.

Глядя на стол, заставленный ингредиентами, Бай Сычэнь почувствовал себя в тупике. Это была

не обычная тренировка. Снаружи его ждал Ян Вэй, и его вкусовые рецепторы были как нож, висящий над головой. Если он скажет «не вкусно», репутация ресторана семьи Го будет разрушена.

— Учитель, это блюдо для судей конкурса. Я боюсь...

— Нечего бояться!

Бай Сычэнь не успел закончить, как Го Чжэньлинь прервал его:

— Это не только соревнование Гу Чэньи. В будущем ты тоже будешь участвовать и столкнёшься с судьями. Просто делай, как будто это твоё первое испытание!

— Сяо И, научи его как следует! — Сказав это, Го Чжэньлинь сунул телефон обратно в руки Гу Чэньи.

У него не было терпения уговаривать Бай Сычэня. Они уехали, чтобы отдохнуть, но новости из ресторана уже испортили ему настроение. Теперь он только и думал о том, чтобы поскорее выйти на свежий воздух.

Атмосфера стала напряжённой. Без приказа Го Чжэньлиня Гу Чэньи не мог рассказать точный рецепт блюда.

— Сяо Чэнь? — Через некоторое время Гу Чэньи спокойно сказал:

— Сейчас следуй за моими мыслями, как будто мы готовим для обычного посетителя.

Бай Сычэнь глубоко вдохнул, отбросив все лишние мысли, и сосредоточился на ингредиентах перед ним.

— Во-первых, ты должен знать, что главные ингредиенты этого рагу — курица и помидоры, — Гу Чэньи сделал паузу. — Затем тебе нужно найти среди всех овощей те, которые сочетаются с ними.

Советы Гу Чэньи, звучавшие в ушах, были как свет в тумане. Ещё несколько секунд назад он был в растерянности, но теперь Бай Сычэнь заметил, что некоторые ингредиенты перед ним словно светятся слабым золотым светом. Взяв их в руки, он понял, что это именно те продукты, которые использовал шеф-повар для рагу.

Нарезав помидоры и лук кубиками, а курицу мелко порубив, Бай Сычэнь бланшировал шпинат в воде и отложил его в сторону. Когда бульон в кастрюле закипел, он добавил все ингредиенты, накрыл крышкой и оставил тушиться на медленном огне на пятнадцать минут, чтобы все компоненты хорошо проварились.

— Ты помнишь вкус рагу, которое готовил учитель? — спросил Гу Чэнъи.

— Если бы я попробовал его ещё раз, то смог бы сказать, какой он, но описать... — Бай Сычэнь не закончил.

Его вкус был не таким острым, как у Гу Чэнъи, и он помнил только общие черты.

— Тогда попробуй рагу шеф-повара и найди все использованные приправы.

Это было не сложно. Попробовав ещё раз полмиски рагу, Бай Сычэнь легко нашёл все приправы и выложил их перед собой. Осталось два ключевых шага: пропорции приправ и время выпаривания соуса.

Играя с сахаром в банке, Бай Сычэнь снова задумался:

— Какие пропорции? Блюдо уже почти готово.

— Эээ... Дай подумать.

Не только Бай Сычэнь, но и Гу Чэнъи нервничал. С одной стороны, он не мог рассказать точный рецепт, с другой — нужно было как-то объяснить, как готовить. Это было как  $\tan 90^\circ$ , чего просто не существует.

— Приправы влияют не только на общий вкус блюда, но и на вкус каждого ингредиента. Помидоры кислые, сколько сахара нужно добавить? Курица сама по себе безвкусная, сколько соли нужно, чтобы бульон стал ароматнее? Сколько рагу ты готовишь, столько и нужно приправ.

Гу Чэнъи говорил логично, но Бай Сычэнь слушал в полном недоумении...

Помидоры, курица... Глядя на пузырьки по краям крышки, Бай Сычэнь с трудом сдерживал нетерпение. Блюдо уже почти готово, и ему пришлось действовать.

Наплевать! Если будет невкусно, то пусть так! Если не добавить приправы сейчас, будет поздно!

Бай Сычэнь схватил бутылку с белым уксусом и вылил две большие ложки, затем добавил ложку куриного бульона и две ложки сахара, тщательно перемешал и добавил томатный соус.