

Гу Чэнъи кивнул в ответ:

— Да, и еще дрожжи.

— А как насчет кунжута, порошка калгана и белого вина?

— Все уже записано.

Го Чжэньлинь с одобрением посмотрел на Гу Чэнъи. Видимо, тот смог распознать самые ключевые приправы, что уже ставило его на голову выше остальных.

Погода не была особенно жаркой, но, простояв на соревновательной площадке так долго и выпив солоноватый соус из морепродуктов, Гу Чэнъи почувствовал, что губы его начали сохнуть.

Какой же я дурак! — с досадой подумал Бай Сычэнь, оглянувшись на свое место. Сегодня, зайдя в зал, он так увлекся наблюдением за своим учителем и шеф-поваром, что забыл принести Гу Чэнъи бутылку воды.

— Шифу, что бы ты хотел выпить? Я схожу куплю тебе что-нибудь, — сказал он, уже собираясь уйти за пределы площадки, чтобы купить воды.

Но Гу Чэнъи остановил его:

— Не нужно. Дай мне попить твою воду. Как раз сейчас хочется чего-нибудь сладкого.

Обычно Гу Чэнъи редко пил что-то, кроме минеральной воды, предпочитая марку «Байсуйшань». Он не раз говорил, что только минеральная вода позволяет сохранить «рациональность» вкусовых рецепторов и не влияет на восприятие блюд. Почему же сегодня ему захотелось напитка?

Бай Сычэнь любил газировку со вкусом зеленого яблока и передал оставшуюся половину бутылки Гу Чэнъи. Тот, не задумываясь, открыл крышку и сделал несколько больших глотков, после чего вытер губы, выражение удовлетворения написано на его лице.

— Хм, не ожидал, что твоя газировка окажется такой вкусной.

Бай Сычэнь, принимая обратно бутылку, слегка покраснел, и на его губах появилась сдержанная улыбка. Неожиданно он подумал, что первый «косвенный поцелуй» Гу Чэнъи достался именно ему.

Через некоторое время должен был начаться второй этап соревнования. Го Чжэньлинь дал несколько указаний, и Гу Чэнъи вернулся на площадку.

По сравнению с первым этапом, второй оказался куда проще. Десять блюд были приготовлены

поварами из разных заведений — от пятизвездочных отелей до уличных ларьков. Все блюда были поданы на одинаковых тарелках, и участникам предстояло определить их класс.

— Эй! Это жареный цыпленок с арахисом явно из какой-то забегаловки, — с ходу заявил один толстый повар, записывая блюдо в восьмую категорию.

Рядом с ним высокий и худощавый повар, взяв зубочистку с мясом, медленно прожевал кусочек и с важным видом прокомментировал:

— Это мясо пережарили, оно нежное, но приправ недостаточно. Думаю, это уровень обычного ресторана, пятая категория.

Во время первого этапа все участники выглядели озадаченными, не зная, что писать. Но теперь, перед лицом десяти блюд, они вдруг превратились в настоящих «гурманов», давая подробные комментарии и даже указывая происхождение ингредиентов. Журналист, обходящий участников, слушал их с интересом, хотя и не мог понять, насколько их слова соответствуют действительности.

Подойдя к Гу Чэнъи, журналист увидел, что тот уже заполнил таблицу и сидел, ожидая окончания этапа.

— Похоже, вы уверены в своих результатах. Не хотите их перепроверить? — спросил журналист, взяв лист с аккуратным каллиграфическим почерком, на котором не было ни одной пометки.

Гу Чэнъи покачал головой:

— Нет необходимости. Вкус не обманет. Попробовав один раз, я уже понимаю качество блюда.

— Некоторые из этих блюд приготовлены шеф-поварами пятизвездочных отелей. Почему бы вам не попробовать их еще раз?

Гу Чэнъи лишь улыбнулся в ответ.

Оглядев блюда на столе, он заметил, что они уже несколько часов как остыли и потеряли свою свежесть. Даже если их готовили шеф-повара, такая большая партия явно была сделана в спешке, и вкус вряд ли был на высоте. Лучше вернуться в ресторан и приготовить что-нибудь самому — результат будет не хуже.

Когда все таблицы были собраны и обработаны, результаты появились уже через несколько минут. В отличие от первого этапа, здесь были четкие правильные ответы, и участники получали полные баллы за правильную последовательность блюд.

Оргкомитет, получив результаты, с удовлетворением кивнул:

— Ха! Похоже, уже в отборочном туре мы отсеяли большое количество неподходящих

кандидатов!

Те повара, которые так красноречиво говорили перед камерами, теперь смущенно молчали, глядя на свои результаты. Кто бы мог подумать, что самое невзрачное блюдо — ферментированный тофу — было приготовлено шеф-поваром пятизвездочного отеля? А самая изысканная рыба-белка оказалась фирменным блюдом уличной закуской? Эти два блюда сбили с толку треть участников, слишком уверенных в своих силах.

В итоге только около тридцати участников набрали полные баллы, и среди них был Гу Чэнъи.

— А теперь, пожалуйста, проголосуйте за вашего кандидата на звание «Бога еды»! — объявил ведущий, и на экране позади него появились фотографии всех участников с их номерами.

Гу Чэнъи был под номером 57, в центре экрана, и его фото сразу бросалось в глаза.

На этапе подсчета баллов за первый этап пять тысяч зрителей должны были проголосовать за одного из ста участников. У каждого из них была копия еще не выпущенного еженедельника «Бог еды», в котором содержались подробные данные о каждом участнике, включая их рестораны. Впечатление от прочитанного также влияло на их выбор.

Журнал должен был выйти на следующий день после соревнования, но уже сейчас его содержание помогало зрителям сделать выбор.

Общий балл за отборочный тур рассчитывался по формуле «5-3-2»: 50% за первый этап, 30% за второй и 20% за голоса зрителей. Участники, набравшие более 60 баллов, проходили в следующий этап.

Зрители, сидевшие в зале, были выбраны случайным образом, и их выбор основывался только на выступлении участников и информации из журнала. После обсуждения они нажали кнопки на своих пультах, отдав голоса за понравившихся кандидатов.

«57... 57...» — Бай Сычэнь мысленно повторял номер Гу Чэнъи, наблюдая, как его голоса постепенно увеличивались, обгоняя других участников, пока он не стал лидером. От волнения Бай Сычэнь чуть не подпрыгнул с места.

Гу Чэнъи получил более пятисот голосов, став лидером по результатам голосования, с отрывом в сто голосов от второго места. Видимо, его выступление и старый ресторан семьи Го получили высокую оценку зрителей.

— Го Шу! Видел? Наш Сяои просто молодец! — воскликнул Бай Сычэнь.

— Ха-ха, видел, видел. У Сяои всегда был талант, и его трудолюбие принесло свои плоды. Неудивительно, что его так поддержали, — с улыбкой ответил Го Чжэньлинь, не скрывая своей радости.

Теперь оставалось только дожидаться окончательных результатов, чтобы узнать, прошел ли Гу Чэньи в следующий этап.

Выпив слишком много газировки, Бай Сычэнь почувствовал, что ему срочно нужно в туалет. Подойдя к уборной, он обнаружил длинную очередь — видимо, многие зрители тоже не сдерживались в течение утра.

В отличие от зрительской зоны, в VIP-секции народу было мало. Едва сдерживаясь, Бай Сычэнь, пока охранник не заметил, рванул к двери, быстро зашел и облегчился.

Закончив, он с облегчением застегнул брюки и вышел, столкнувшись с человеком, который чуть не помешал ему пройти испытание.

— О, ты как тут оказался? — удивленно спросил Го Нань, который мыл руки и, увидев Бай Сычэня в зеркале, повернулся к нему. — Почему не на трибунах, а в туалете?

<http://bllate.org/book/15501/1375204>