

— Дорогой, продолжай спать, я пойду отвечу на звонок, — Го Нань взглянул на экран телефона, шлепнул мужчину, лежавшего рядом, по ягодице и с хихиканьем вышел из комнаты.

Закурив сигарету, он неспешно нажал кнопку ответа.

— Что случилось так рано утром?

Го Нань, всё ещё сонный, ждал окончания разговора, чтобы вернуться к своему занятию с мужчиной в постели. Однако на другом конце провода уже царил настоящий хаос — вся компания была в панике.

Национальный оргкомитет кулинарного чемпионата «Бог еды» получил жалобу и потратил всю ночь на проверку информации. Тем временем Бай Сычэнь, отправив письмо в оргкомитет, также разослал копии в крупные СМИ, сообщив о несправедливых результатах.

За одну ночь Го Нань снова оказался в центре внимания:

[Соревнование с махинациями? Бог кухни, ты действительно мастер интриг!]

[Сложность отборочного тура на уровне десяти! Это поиск бога еды или бога интриг?]

...

Когда результаты конкурса были объявлены, Го Нань приказал своей компании максимально замать это дело. В конце концов, это был всего лишь районный этап в городе S, и не многие обратили бы на это внимание. Даже если бы местные СМИ написали об этом, он бы заплатил, чтобы информация не распространялась.

В последнее время крупные СМИ как раз искали повод для сенсаций. «Высокие» требования Го Наня стали для них отличной зацепкой. После того как журналисты раздули историю, Го Нань был представлен как человек, который «строг к другим, но снисходителен к себе».

Когда оргкомитет пригласил Го Наня, они рассчитывали на его известность. Город S был крупным экономическим центром, и с самого начала оргкомитет уделял ему особое внимание. Поэтому они отнеслись к этому инциденту с максимальной серьёзностью, вызвав десять судей из других регионов для расследования.

Изучая список результатов отборочного тура, судьи не нашли серьёзных разногласий по поводу оценок за вторую половину и голосования зрителей. Но первая половина...

— Все эти нули — вы должны объяснить, что это значит? — один из судей, тряся листком с результатами, потребовал ответа.

Судьи выстроились в ряд, и все взгляды украдкой устремились на Го Наня. Ведь именно он предложил эту идею, и большая часть ответственности лежала на нём.

— Это... — мозг Го Наня лихорадочно работал, но он никак не мог придумать достойного объяснения.

Видя, что Го Нань молчит, оргкомитет снова изучил список ингредиентов для соуса из первой половины конкурса.

— Ого! — один из судей вздрогнул. — Что это за соус? Разве мы не договорились использовать «Лао Гань Ма»? Я даже не знаю, что это за соус!

Увидев более тридцати ингредиентов и добавок, члены оргкомитета были шокированы. Обычно на конкурсах использовался «Лао Гань Ма», и если участники могли назвать семь-восемь ингредиентов, они получали половину баллов. Но Го Нань установил «высокие стандарты»: хотя более десяти участников назвали более двадцати ингредиентов, он не поставил им ни одного балла.

— Эти результаты аннулируются! Нам нужно пересмотреть оценки, и вы должны немедленно удалить результаты с официального сайта! Нельзя допустить, чтобы участники, которые могли пройти дальше, разочаровались в результатах конкурса! — члены оргкомитета разорвали листки с результатами и дали указания судьям регионального этапа.

Го Нань стоял с опущенной головой, скрежеща зубами, но вынужден был сохранять улыбку на лице.

...

Вскоре, на следующей вечер, результаты конкурса были снова опубликованы на официальном сайте.

После пересмотра оценок Гу Чэнъи получил 95 баллов и занял первое место в отборочном туре регионального этапа!

Увидев результаты, Бай Сычэнь вскочил с кровати, схватил ноутбук и побежал вниз, чтобы показать их Гу Чэнъи.

— Ши-сюн, ши-сюн! Первое место! Ты первый! — Бай Сычэнь, указывая на экран, улыбался, как семилетний ребёнок.

— М-м, главное — пройти в полуфинал, а первое место или нет — не важно, — Гу Чэнъи вытер руки, взглянул на экран и с удовлетворением кивнул.

Раньше Гу Чэнъи говорил, что не волнуется за результаты конкурса, и каждый день выглядел апатичным. Но теперь, увидев новый шанс, он не мог скрыть улыбку, которая заполнила даже его ямочки на щеках.

Радость заключалась не только в том, что Гу Чэнъи прошёл в полуфинал. Внизу страницы была небольшая заметка:

[По решению оргкомитета, Го Нань лишён статуса судьи. Отбор на региональный этап кулинарного чемпионата «Бог еды» в городе S будет продолжен оставшимися девятью судьями.]

Го Нань, этот лицемерный волк, больше не будет судьёй, и Гу Чэнъи сможет легко пройти в национальный чемпионат. При мысли об этом Бай Сычэнь почувствовал, как камень с души упал. Теперь он больше не боялся, что Гу Чэнъи столкнётся с несправедливостью.

— Хочешь попробовать шарики из таро с клейким рисом? Скоро они будут готовы, — Гу Чэнъи повёл Бай Сычэня на кухню, взял ложку и начал помешивать шарики, кипящие в кастрюле.

Трёхцветные шарики из таро, словно маленькие толстячки, плавали в кастрюле, каждый из них был одинакового размера. Когда Бай Сычэнь открыл крышку, он почувствовал аромат таро.

Это был десерт для завтрашнего дня, и трёхцветные шарики из таро были визитной карточкой ресторана семьи Го. Внутри шариков были начинки из красной фасоли, арахиса и чёрного кунжута. Казалось бы, ингредиенты простые, но процесс приготовления был сложным, и в ресторане это блюдо мог приготовить только шеф-повар.

— Ой! Ой! — подняв один шарик, Бай Сычэнь почувствовал, как он обжигает рот. Он начал махать рукой перед ртом, открывая и закрывая его, словно карп.

— Помедленнее, помедленнее!

Гу Чэнъи налил стакан холодного кокосового молока и протянул его Бай Сычэню.

Сделав несколько больших глотков, Бай Сычэнь почувствовал, как холодное молоко сочетается со сладостью шариков. Когда он разгрыз шарик, начинка из красной фасоли была мягкой и ароматной. Вкус был просто великолепный!

С момента официального посвящения в ученики Бай Сычэнь каждый день помогал в ресторане, но всё, что он делал, — это готовил несколько одних и тех же блюд, никакого прогресса. Не говоря уже о трёхцветных шариках из таро, он даже не умел готовить другие десерты. Эх, когда же он сможет изучить все рецепты ресторана семьи Го?

— Интересно, когда же учитель начнёт учить меня другим блюдам, — Бай Сычэнь с досадой

запихнул в рот ещё два шарика.

— Ты же только начал, учитель, конечно, не будет учить тебя сложным блюдам. Сначала нужно освоить основы, а потом он тебя научит.

— Но я уже знаю основы, — возразил Бай Сычэнь. — В ресторане заказывают одни и те же блюда, я их каждый день готовлю, я уже всё знаю.

Неудовольствие Бай Сычэня было написано на его лице, его губы чуть ли не поднялись до небес, а щёки, набитые шариками, стали похожи на щёки хомяка.

— М-м... — Гу Чэнъи ущипнул Бай Сычэня за щёку. — Если учитель не учит тебя, может, я научу?

— Сначала нужно удалить кости из курицы, а потом намазать соус.

— Посмотри, вода ещё не нагрелась, зачем ты уже положил её в кастрюлю?

— Положи меньше соли, потому что это блюдо уже само по себе солёное.

...

По сравнению с учителем, Гу Чэнъи был больше похож на наставника. В течение нескольких дней до полуфинала он каждый день, получив заказ, звал Бай Сычэня к себе и учил его, даже позволяя пробовать.

Учитель открывает дверь, но ученик должен сам пройти путь. Видя, как хорошо ладят ученики и как Бай Сычэнь учится готовить, Го Чжэньлинь вспомнил те дни, когда Гу Чэнъи и Го Нань учились готовить вместе.

М-м... В те времена Го Нань ещё не гнался за славой и не использовал против Гу Чэнъи никаких уловок.

— Дядя Го, вы должны что-то с этим сделать, — шеф-повар отвёл Го Чжэньлиня в сторону и, указывая на спину Бай Сычэня, пожаловался. — Этот парень только что пришёл, а вы уже позволяете Гу Чэнъи учить его нашим фирменным блюдам? Вы не боитесь, что он...

— Эй! — Го Чжэньлинь поспешно махнул рукой. — Нет, нет, Сычэнь — ответственный парень, я верю, что он знает меру.

Шеф-повар надеялся, что Го Чжэньлинь отчитает Бай Сычэня, но вместо этого тот стал его

защищать. Что же делать?

В ресторане только Го Чжэньлинь, Гу Чэнъи и шеф-повар могли готовить блюда семьи Го в их истинном виде. Более того, шеф-повар потратил более десяти лет, чтобы освоить эти блюда в совершенстве.

Бай Сычэнь только что пришёл, а уже учится готовить столько фирменных блюд? Если так пойдёт и дальше, сможет ли старый ресторан семьи Го сохранить своё место? Одни только мысли об этом заставляли шеф-повара злиться.

<http://bllate.org/book/15501/1375223>