

— Как вы думаете, сегодня Гу Чэнъи пройдет в следующий этап?

— Должен бы. Даже если он окажется последним среди прошедших, это уже хорошо!

— Хм! Даже если не пройдет, что с того? Даже если его выбьют, он все равно останется моим кумиром!

Слушая их разговоры, Бай Сычэнь едва сдерживался, чтобы не подойти и не дать каждой пощечину. Что за речи? У Гу Чэнъи такой острый вкус, как он может оказаться в конце? А насчет выбывания? Хм, это, пожалуй, самая смешная шутка, которую Бай Сычэнь когда-либо слышал.

Когда двери открылись, все ринулись внутрь. Бай Сычэнь, оказавшийся в первых рядах, быстрее всех занял место в первом ряду. Отсюда он мог видеть участников соревнований с самого близкого расстояния, а до жюри оставался всего метр.

Зрительские места постепенно заполнились, и Го Чжэньлинь тоже появился на месте. Он пришел посмотреть на выступление Гу Чэнъи, но, казалось, совсем не волновался. Как обычно, он держал в руках термос и напевал мелодию Дэн Лицзюнь.

— Учитель, вы не переживаете за старшего брата? — с подозрением посмотрел на Го Чжэньлиня Бай Сычэнь.

Го Чжэньлинь открыл крышку термоса, отхлебнул горячего чая и спокойно ответил:

— Волноваться? Если бы Сяо И не обладал способностью стать чемпионом, разве я бы позволил ему участвовать? Это всего лишь турнир провинции, для него это не проблема.

Го Чжэньлинь знал Гу Чэнъи лучше всех. Раз он сказал, что с ним все в порядке, Бай Сычэнь мог перестать беспокоиться и просто ждать, пока Гу Чэнъи вернется с наградой.

— Хех! Какое совпадение!

Когда жюри заняло свои места, Ян Вэй снова заметил Бай Сычэнь, поднял бровь и сказал:

— Ты неплохо выбрал место, два лучших места в зале заняты тобой!

— Хе-хе, неплохо, — почесал затылок Бай Сычэнь.

— Когда мы будем ставить оценки, не подглядывай.

Если бы Ян Вэй не напомнил, Бай Сычэнь бы и забыл, что эти места имеют такое преимущество.

Действительно! Это самое близкое место к жюри. Стоит лишь немного привстать, и можно увидеть цифры, которые они ставят. Так можно заранее узнать результаты соревнования.

Бай Сычэнь усмехнулся про себя, не зная, намеренно или случайно Ян Вэй подсказал ему это.

— Добро пожаловать на турнир провинции кулинарного чемпионата «Бог еды»!

С начальной речью ведущего началось сегодняшнее соревнование.

Весь свет сосредоточился на центре сцены, после чего тридцать участников по очереди вышли из-за кулис. Город S — столица провинции, поэтому здесь участвовало десять прошедших отбор участников, а из других городов всего двадцать.

На них была униформа поваров, предоставленная оргкомитетом, а высокие шляпы достигали тридцати сантиметров. В таком строгом наряде они выглядели как настоящие шеф-повара из пятизвездочных отелей.

— Настоящий бог еды должен пробовать не только блюда нашей страны, но и знакомиться с западной кухней. Только тот, кто может точно определить качество различных блюд, может считаться достойным звания бога еды!

Как только ведущий закончил речь, белый занавес за ним был сдернут рабочими. За ним стояли два стола с готовыми западными блюдами, а также различные ингредиенты и приправы.

Бай Сычэнь раньше пробовал стейк в западном ресторане и узнал на столе листья базилика, но остальные порошки и соусы ему были незнакомы.

Раньше Гу Чэнъи говорил, что их тренировки были направлены на изучение вкусов западной кухни. Только познакоившись с новыми вкусами и используя их как основу для оценки, можно по-настоящему показать свои способности.

Увидев все это, Го Чжэньлинь нахмурился. Хотя он был уверен в Гу Чэнъи, стол с незнакомыми ингредиентами заставил его усомниться.

Гу Чэнъи, сможет ли он?

Далее ведущий кратко объяснил правила: участникам нужно было приготовить соусы из предоставленных приправ. На столе было восемь западных блюд, каждое из которых требовало своего соуса. Для каждого из них был указан список ингредиентов, и чем ближе состав, тем выше оценка.

— Что делать... Старший брат действительно сможет? — прошептал Бай Сычэнь, покусывая

указательный палец до красноты.

— Не переживай, — донеслось с места жюри. — Твой старший брат всегда показывал отличные результаты на тренировках. Если ничего не случится, сегодня у него тоже все будет в порядке.

В тренировках в качестве наставника участвовал и Ян Вэй. После нескольких дней занятий он хорошо знал уровень Гу Чэнъи. По сравнению с другими участниками, Гу Чэнъи обладал наивысшей способностью к пониманию и точнее всех определял вкус.

Стоя перед столом с восемью незнакомыми блюдами, Гу Чэнъи слегка нервничал. Другие участники уже начали пробовать, а он все еще стоял неподвижно, не прикасаясь к палочкам.

Стоит ли следовать тому, чему учили наставники? Или лучше ориентироваться на вкус, который лучше всего сочетается с ингредиентами? Гу Чэнъи колебался.

Он повернулся к зрителям и, увидев, что Бай Сычэнь внимательно смотрит на него, внезапно осенила новая идея.

[Авторское примечание:

Совет по кулинарии: Соус терьяки лучше делать менее концентрированным и наносить несколько раз, чтобы он лучше пропитался.]

Через час перед каждым участником стояли их тщательно приготовленные приправы.

— М-м...

Ведущий слегка обмакнул ложку в соус и невольно восхитился:

— Ваш соус действительно хорош! Свежий, сбалансированный по кислоте и сладости, и, кажется, с легким оттенком маракуйи.

Перед камерой мужчина уверенно улыбнулся:

— Чтобы смягчить рыбный запах трески, я использовал...

Уровень турнира провинции был несравним с отборочным этапом. Те, кто прошел в турнир провинции, обладали отличным чувством вкуса, и после нескольких дней тренировок они смогли приготовить подходящие соусы для незнакомых блюд.

Сидя в первом ряду, Бай Сычэнь видел все лучше всех. Соусы перед ними были почти одинакового цвета, отличаясь лишь количеством ингредиентов. В западной кухне важна точность, и даже небольшое различие в количестве может изменить вкус всего блюда.

Оглядев столы, Бай Сычэнь с удивлением широко раскрыл глаза, увидев приправы на столе Гу Чэньи: они сильно отличались от тех, что приготовили другие участники. В нескольких маленьких тарелках были пастообразные соусы, а остальные были светлее по цвету.

Ведущий тоже заметил это. Проходя мимо Гу Чэньи, он остановился, привлеченный его «уникальными» приправами.

— Ой? Почему ваш соус такой густой?

Ведущий слегка зачерпнул соус. Он был гораздо насыщеннее, и даже не попробовав, можно было почувствовать резкий запах горчицы.

У других участников соусы были почти жидкими, а у Гу Чэньи — густыми. Все смотрели на него, обсуждая, что он, несомненно, станет первым, кто выбывает из соревнования.

Боже мой! Ян Вэй говорил, что если он выступит нормально, все будет в порядке. Почему же так получилось? Бай Сычэнь с гневом посмотрел на Ян Вэя, в душе ругая его.

Гу Чэньи не стал долго объяснять, лишь кратко ответил:

— Я просто считаю, что такие приправы больше подходят.

После того как ведущий обошел всех участников, настало время жюри проверить результаты. Члены жюри забрали листы с ответами, чтобы сравнить их с правильными, а затем проверить, соответствуют ли приготовленные приправы написанному.

Подойдя к Гу Чэньи, Ян Вэй посмотрел на его приправы.

— Вы не добавили воды?

Гу Чэньи улыбнулся.

— Не зная ваших предпочтений, я не мог точно определить количество воды.

<http://bllate.org/book/15501/1375266>