

Подавленное настроение Лаосаня мгновенно исчезло. Он знал, что настоящая борьба только начинается. Теперь он был не один, за ним стоял А-Да, и это придавало ему уверенности.

Лаосань окинул взглядом стол и заметил, что лица отца и братьев выражали сложные эмоции — они тоже были поражены едой. Су Цзюньхун с его фирменной холодной улыбкой произнёс:

— Второй сын, твой повар действительно особенный. Я ещё не ел лук-джусай в французском ресторане.

Су Лаоэр явно растерялся, пробормотав:

— Раньше он так не готовил...

Лаосань попробовал блюдо. Свиная шкурка была обжарена до лёгкой хрустящей корочки, жир и сладко-кислый персиковый соус слились воедино, создавая насыщенный аромат. Лук-джусай и солёный яичный желток добавляли яркий вкус, дополняя богатство свиной шкурки.

Лаосань искренне похвалил:

— Очень вкусно. Из простых ингредиентов получилось такое многослойное блюдо. Это действительно впечатляет.

В его голосе звучала гордость за достижения семьи, но Су Лаоэр этого не заметил и лишь усмехнулся:

— Конечно. Лаосань, может, ты и не силён в других вещах, но вкус у тебя неплохой.

Официантка подала хлеб. Было два вида: один с гладкой поверхностью, совершенно не похожий на грубый, поджаренный европейский хлеб. Лаосань знал, что он был сделан из соевого молока и рисовой муки. Разломив хлеб, он увидел белую мякоть, и аромат свежих бобов мгновенно заполнил его ноздри. Другой хлеб был грубым, с креветками, рыбным соусом, жареным луком и маслом из Хоккайдо, создавая миниатюрные сконы. Они были хрустящими, с лёгкой жевательной текстурой, и молочный аромат смешивался с солёно-острой юго-восточной ноткой, заставляя хотеть больше.

Господин Су явно предпочёл первый вид хлеба. Для его угасающей пищеварительной системы мягкость и теплота этого хлеба были комфортными. Он неожиданно попросил ещё.

Лаосань, наблюдая за этим, воспользовался моментом:

— Второй брат, хлеб здесь действительно отличный — даже такая простая вещь, как хлеб, совершенно отличается, когда его делает мастер.

Су Лаоэр понимал, что Лаосань пытается вернуть разговор к своей кофейне, и с презрением ответил:

— Ты прав. Наши повара, даже делая хлеб, вкладывают в него свои знания и креативность. Вот в чём ценность талантов. Поэтому цена в ресторанах высокой кухни полностью оправдана. А цена на фабричные продукты в кофейнях тоже оправдана.

— Ты слишком категоричен. Еда не имеет классов. Почему дешёвые заведения должны использовать только фабричные продукты? Творчество может добавить ценности еде, и талантливые повара должны работать в более доступных и массовых заведениях, чтобы их

навыки имели ценность.

Су Цзюньхун вмешался:

— А-Цзэ, когда ты превратился в социального борца? Кушай, — начал он, но тут его холодное выражение лица сменилось лёгким удивлением, и он с преувеличенной интонацией добавил:

— Ха, это утиная шея? Второй сын, твой шеф-повар, видимо, нашёл ингредиенты в отходах другой кухни?

Су Лаоэр смутился.

Су Цзюньхун, увидев его выражение, казалось, получил удовольствие. Он элегантно разрезал утиную шею, и, к его удивлению, под хрустящей кожей оказалась невероятно мягкая мякоть, которая легко поддавалась ножу. Попробовав, Су Цзюньхун слегка расширил глаза и непроизвольно сжал губы.

Официантка не упустила момент и объяснила:

— Это жареная утиная шея, без костей, фаршированная утиной печенью, говяжьими жилами и сушёным инжиром. Сбоку — свежая клубника и желе из облепихи, которые помогают сбалансировать вкус.

Хрустящая кожа, нежная печень, упругие жилы и сладкий инжир создавали многослойный вкус, а кожа и потроха были даже вкуснее мяса. Су Цзюньхун больше не пренебрегал «отходами» и, хмурясь, сказал:

— Второй сын, твой шеф-повар действительно странный... Ты не зря потратил столько усилий, чтобы пригласить его.

Су Лаоэр был доволен, но также озадачен. Его шеф-повар никогда не использовал отходы, на кухне были морские ежи, вагю, омары, сыры и уксусы многолетней выдержки. Как он мог использовать такие дешёвые ингредиенты на таком важном ужине? Будучи опытным профессионалом, Су Лаоэр мог по еде понять характер, опыт и навыки повара. Тот, кто мог приготовить такое блюдо, явно превосходил его шеф-повара.

Он не удержался и спросил официантку:

— Шеф-повар Го... он сегодня на кухне?

— Конечно, — улыбнулась она. — Сегодня семейный ужин господина Су, шеф-повар, естественно, здесь. Но сегодня он не главный, он работает помощником.

Су Лаоэр был шокирован:

— Тогда кто главный?

— Учитель шеф-повара Го. Говорят, он редко появляется, но сегодня специально взял на себя руководство кухней для этого ужина. У нас бывали приглашённые шеф-повара, но никогда такого масштаба. Наш шеф-повар Го был на кухне с шести утра.

Су Лаоэр был поражён. Такой важный момент, а шеф-повар Го даже не предупредил его!

Лаосань, увидев улыбку официантки, подшутил:

— Ваш шеф-повар, наверное, постоянно вас мучает, раз вы так радуетесь, что его мучают.

Лаосань считал, что шеф-повар Го и так живёт неплохо, ведь А-Да всегда будил его в пять утра.

Официантка рассмеялась:

— Хотя это правда, но наш шеф-повар Го тоже счастлив. Его учитель готовит очень интересно, и он ещё и красавчик. Когда он закончит, я попрошу его выйти и пообщаться с господами.

Сделав это заявление, она вернулась на кухню, оставив семью Су в замешательстве перед необычными блюдами. Господин Су, что было редкостью, проявил интерес:

— Кто этот учитель шеф-повара?

Су Лаоэр не знал ответа. Как и многие шеф-повара «Мишлен», шеф-повар Го работал в лучших ресторанах по всему миру, и его биография была крайне запутанной. Но что больше всего смущало Су Лаоэра, так это то, что в эпоху, когда звёздные шеф-повара находятся в центре внимания, как такой известный повар мог приехать в Гонконг без единого упоминания в СМИ, и как он сам мог ничего об этом не знать?

Су Лаоэр смущённо покачал головой:

— Я не знаю.

Су Цзюньхун с лёгким пренебрежением произнёс:

— Значит, ты потратил столько усилий, чтобы нанять ученика.

Су Лаоэр, не смея возражать, нахмурился.

Следующее блюдо было подано на стол. Его визуальный стиль был таким же минималистичным и элегантным, как и предыдущие, но с чистым и свежим оттенком. Морские гребешки, отваренные в морской воде, лежали на свежем листе лавра, рядом с небольшим количеством соуса из тыквенных семечек и лемонграсса. Гребешки были белоснежными, с нежным и сладким вкусом, где баланс между натуральным вкусом и приправами был идеальным.

Когда все подумали, что блюдо, хотя и вкусное, не представляет ничего особенного, официантка принесла целую тыкву. Господин Су, уже увлечённый едой, спросил:

— Мы будем есть... целую тыкву?

Официантка улыбнулась:

— Да, целую тыкву. Эта тыква выращена на органической ферме в Юнь Луне. Раньше мы использовали тыквенную мякоть для супов, гарниров или десертов, но наш шеф-повар сказал, что эта тыква настолько хороша, что стоит съесть её целиком.

— Просто грызть?

— Нет, сделать граниту. Тыкву отварили, а затем быстро заморозили при 128 градусах.

Другие официанты принесли старомодную машину для граниты. Тыква вместе с кожурой и мякотью превратилась в мягкие ледяные нити под звук машины.

Лаосань усмехнулся про себя: оказывается, А-Да тоже любит такие фокусы. Попробовав постепенно тающую граниту, он ощутил холодную сладость с насыщенным тыквенным вкусом.

Когда гости съели несколько ложек граниты, официантка вылила на неё горячий красный бульон. Аромат бульона мгновенно смешался с жёлто-зелёной гранитой.

— Это бульон из голов, печени и панцирей креветок, сваренный с имбирём.

На краю тарелки лежал свежий имбирь, напоминающий распустившийся цветок лотоса. Тыквенный бульон с креветками был насыщенным и ароматным, и с острым дополнением имбиря он ударил по вкусовым рецепторам сильнее, чем обычный тыквенный суп. Переход от холода к теплу был сам по себе стимулом, и Су Лаоэр уже вытер пот со лба платком.

Су Цзюньхун спросил с удивлением:

— Учитель шеф-повара из Юго-Восточной Азии?

Официантка кивнула:

— Он из Сингапура.

Услышав это, Су Цзюньхун и Су Лаоэр вздрогнули.

Затем официантка подала первое основное блюдо: целую рыбу. В ресторанах высокой кухни редко подают блюда с костями, но после целой тыквы целая рыба уже не казалась такой удивительной.

Когда Лаосань вернулся к столу, его тело было мягким и тёплым, как только что приготовленный на пару булочка. Но как только он сел и увидел отца и братьев, окружавших его, силы вернулись.

<http://bllate.org/book/16329/1474043>