

Тан Линь обернулся и заметил, что Чу Син выглядел несколько подавленным. Его взгляд был прикован к экрану, где фотография его отца постепенно тускнела. На снимке мужчина, улыбающийся с легкой застенчивостью, казалось, тоже проникся грустью.

Однако Чу Син быстро взял себя в руки. Возможно, он уже ожидал такого исхода, хотя тайно надеялся на чудо. Повернувшись к Тан Линю, он с ухмылкой произнес:

— Я же говорил, что стану лучше него.

С этими словами Чу Син встал, взвалил на плечи рюкзак и, уже собираясь уходить, добавил:

— Тан Линь, когда мы встретимся в следующий раз, возможно, будем соперниками. И я выиграю у всех вас.

Тан Линь спокойно наблюдал за удаляющейся фигурой Чу Сина. Су Чжи, услышавший его слова, заметил:

— У него не получится.

— А? — Тан Линь посмотрел на него.

Су Чжи встретил его взгляд с полной серьезностью:

— Ты лучше их.

Что ж, слепая вера собственного парня в него действительно вызвала чувство гордости. Тан Линь смущенно отвел взгляд, не решаясь смотреть на слишком откровенное выражение лица Су Чжи.

Тем временем в центре площадки соревнований еще не объявили об окончании. Голос судьи, усиленный микрофоном, разнесся по всему залу. Зрители, обсуждавшие трех прошедших в следующий этап участников, быстро замолчали, устремив взгляды на центр.

Самый старший из судей, глядя на четырех финалистов — Су, Чжоу, Ся и Чу, — с улыбкой произнес:

— Выбор ингредиентов, который вы сделали в соответствии с темой конкурса, нас действительно удивил. Ваши кулинарные навыки тоже впечатляют. Без десяти или двадцати лет упорного изучения достичь такого уровня невозможно. Я горжусь вами.

— Когда мы впервые увидели свиную кровь, то подумали, что вы собираетесь приготовить из нее блюдо. Но результат превзошел наши ожидания: оказалось, что основным ингредиентом стал спинной мозг, а кровь — лишь дополнение. Вкус был необычным и восхитительным. Что касается фруктового мяса, то такой способ приготовления я вижу впервые. Если бы мне не сказали, я бы никогда не догадался, что блюдо, по текстуре напоминающее говядину, сделано из фруктов.

— Курица и гусь тоже были великолепны. Их нежная текстура словно переносила нас в морские глубины. Про гуся я не буду говорить подробно — это блюдо мне понравилось больше всего. Трудно объяснить почему, но каждый кусочек словно погружал меня в природу, будто я оказался рядом с обитателями моря и неба. А вы, участник, выбравший курицу, ничем не уступаете другим. Однако... не повлияли ли на вас травмы, которые вы получили?

Судья сделал паузу. Зрители, услышав этот вопрос, удивились. Травмы? Они ничего такого не заметили. Судья, не обращая внимания на шепот в зале, посмотрел на выражение лица шеф-повара Чу и, похоже, понял, в чем дело.

— Это действительно очень печально. Каждый кусочек мяса, который вы нарезали, имеет небольшие различия. И еще... вы, кажется, добавили на пол-ложки больше соевого соуса?

Хороший повар должен обладать острым зрением и внимательностью к деталям. Им не нужны измерительные приборы — одним движением пальцев они определяют, сколько приправ добавить, чтобы добиться идеального вкуса.

Тан Линь подумал, что, конечно, с технической точки зрения у отца Чу Сина не было проблем. Однако травма правой части тела, вероятно, привела к нарушению координации, что стало заметно в тонкостях нарезки и приправления. В обычной жизни это не бросалось в глаза, но когда он готовил блюдо наравне с другими мастерами, разница становилась очевидной.

Зрители зашептались. Пол-ложки соевого соуса? Неизвестно, что больше впечатляет — чуткий вкус судьи или то, что шеф-повар Чу упустил шанс пройти на мировой турнир из-за такой мелочи.

Другие судьи также высказали свои мнения, которые в целом совпадали с первым. Все они заметили нарушения координации у шеф-повара Чу и выразили сожаление по поводу его неудачи.

Национальный финал кулинарного конкурса завершился. Мировой турнир начнется только через три месяца, и участники отправятся на главную площадку во Францию. Соревнования будут транслироваться в прямом эфире на Центральном телевидении Китая, и это событие снова привлечет внимание всей страны.

Тан Линь и Су Чжи, следуя за толпой, прошли по коридору и вышли из зала. До парковки было некоторое расстояние, и они не торопились, идя медленно.

Впереди них шла пара, мужчина держал на руках годовалого мальчика, который уже крепко спал.

— Как жаль Мастера Чу.

Тан Линь сначала не обратил внимания на их разговор, но когда мужчина произнес «Мастер Чу», он насторожился.

Пара не подозревала, что их беседа слышна другим, но в этом не было ничего секретного, и они продолжали говорить открыто.

— Мастеру Чу действительно не повезло.

— Только не говори ему этого, когда вернешься. Он такой хороший человек.

— Конечно, я не болтлив. Но скажи, Мастер Чу будет участвовать в следующем конкурсе?

— Вряд ли. Помнишь, он уже проходил на мировой турнир и был главным претендентом на победу, но за день до соревнований попал в аварию. Хотя жизнь ему спасли, он остался частично парализован. — Мужчина сделал паузу, затем продолжил. — Скажешь, что ему не повезло? Чемпионство ускользнуло. Но, с другой стороны, через полгода он чудесным образом

пошел на поправку. Однако его тело уже не то, что раньше, и теперь он проиграл в национальном финале.

Женщина вздохнула:

— Мастер Чу такой добрый человек. Когда он прошел на мировой турнир, все соседи поздравляли его, все радовались за него. А теперь...

— Ладно, хватит. Мастер Чу сейчас в порядке. Проиграл в конкурсе — и что? Люди все равно ходят в его ресторан. Как бы то ни было, его блюда вкуснее, чем в других заведениях.

В этот момент мальчик на руках у мужчины слегка закашлялся. Женщина быстро достала из сумки маленькое одеяло и осторожно укрыла ребенка. Разговор об отце Чу Сина на этом закончился, и пара, видимо, опасаясь, что мальчик простудится, ускорила шаг, направляясь к парковке.

Су Чжи, заметив, что Тан Линь заинтересовался историей отца Чу Сина, вспомнил кое-что из того, что знал о нем, и сказал:

— Тогда новости о шеф-поваре Чу вызвали большой ажиотаж. В то время он буквально затмил всех участников. Судьи говорили, что если бы в национальном финале был чемпион, то это точно был бы он.

Су Чжи продолжил:

— Шеф-повара Чу называли кулинарным гением, который появляется раз в десять лет. После выхода на мировой турнир как в Китае, так и за рубежом его считали главным претендентом на победу. Но, к сожалению, в день соревнований он не явился, и чемпионом стал участник из США. В Китае это вызвало шок. Когда люди нашли шеф-повара Чу, оказалось, что за день до турнира он вернулся в страну и попал в аварию. Хотя его жизнь спасли, врачи сказали, что он, возможно, больше не сможет работать поваром. Его правая сторона тела не выдержит таких нагрузок.

На самом деле, тогда некоторые люди высказывали теории заговора. Почему шеф-повар Чу вернулся из Франции в Китай за день до мирового турнира? Что стало причиной? Место аварии находилось на пустынном шоссе, где, кроме грузовиков, никто обычно не ездит.

Кроме того, врачи сказали, что шеф-повара Чу вовремя доставили в больницу. Неужели кто-то не хотел его смерти?

Эти теории вызвали небольшой ажиотаж на некоторых форумах, но, возможно, из-за малого числа людей, придерживающихся таких взглядов, и низкой активности на этих платформах, они быстро утихли, уступив место другим новостям.

Как бы то ни было, никаких доказательств этих теорий так и не появилось. А сам пострадавший, шеф-повар Чу, после выздоровления ни словом не обмолвился о том, была ли авария подстроена. Если жертва не проявляет интереса к этому, то и сторонники теорий заговора успокоились, решив, что, возможно, они просто слишком много думают.

Если бы его действительно хотели убить, разве он был бы таким спокойным? Так рассуждали те, кто верил в заговор.

<http://bllate.org/book/16579/1515040>