

Тан Линь молча посмотрел на шлем в руках, затем на ярко-красный мотоцикл, но все же послушно сел в коляску. Хотя ехать на заднем сидении у девушки казалось немного унижительным...

Девушка вела мотоцикл быстро, как ветер, пейзаж за дорогой проносился с бешеной скоростью. Тан Линь даже не успел опомниться, как она уже привезла его в деревню семьи Лян.

Свадебный банкет племянника Сяо Хэ был организован в роще за их домом, где заранее расчистили большую площадку. Когда Тан Линь подошел с девушкой, на поляне уже было расставлено минимум сорок-пятьдесят столов, покрытых красными скатертями. Вокруг также построили несколько больших навесов, что издалека выглядело впечатляюще.

— Вон там плиты, — указала девушка на южный угол поляны.

Тан Линь посмотрел в указанном направлении и увидел отдельный небольшой навес, где помощники поваров резали овощи и мыли посуду. За ними лежала гора ингредиентов, а с другой стороны стояли два огромных белых бака, каждый высотой не менее полутора метров.

Тан Линь подошел ближе и увидел, что в баках были крабы и другие морепродукты. К нему поспешно подошел мужчина лет сорока, огляделся по сторонам и наконец остановил взгляд на Тан Лине. Он потер руки и спросил:

— Вы случайно не внук старого господина Тана?

Тан Линь кивнул, предполагая, что этот мужчина и есть Сяо Хэ, звонивший его дедушке.

Тревога в сердце Сяо Хэ немного улеглась, он схватил Тан Линя за руку и сказал:

— Эх, брат, сегодняшний банкет я вручаю тебе. Видишь, пятьдесят столов, справишься?

Точно пятьдесят столов, Тан Линь вздохнул, уже предвидя, насколько завтра будут болеть руки и ноги. Тан Линь сказал:

— Справлюсь. Я сейчас начну подготовку, скажите, когда начинаем подавать блюда?

Услышав его вопрос, лицо Сяо Хэ стало немного неловким:

— Примерно через полчаса. Это время...

Тан Линь уже осмотрелся и увидел, что помощников довольно много, они уже помыли и нарезали половину ингредиентов. С такой скоростью подача блюд через полчаса не должна была стать проблемой.

Тан Линь:

— Можно, через полчаса начнем подавать точно.

Сяо Хэ поспешно повел Тан Линя знакомить с другими помощниками, чтобы те слушались его распоряжений. Тан Линь был рад, что дядя Сяо Хэ так умеет ладить с людьми. Благодаря его представлению, те помощники, кто изначально не уважал Тан Линя и смотрел свысока из-за его возраста, должны были убрать эти мысли.

Тан Линь подозвал одного помощника и попросил его примерно рассказать, какие сегодня есть

ингредиенты и что изначально планировал приготовить шеф-повар с ними. Тот помощник как раз был заместителем того повара, что увезли в больницу, поэтому на вопросы Тан Линя он мог ответить.

Поняв примерное меню свадебного банкета, Тан Линь позвал того заместителя собрать всех вместе и стал по очереди отдавать нужные распоряжения. У всех изначально были мысли на этот счет: нанимают такого молодого парня старшим поваром. Боялись, что он провалится и всех подведет, но в то же время надеялись, что они недооценили человека, а вдруг его мастерство действительно крутое, ведь если банкет испортить, они все не получат денег.

Помощники со смешанными чувствами не ожидали, что этот парень расставляет задачи с таким напором, от которого невольно затаиваешь дыхание и слушаешь внимательно. После того как он закончил расстановку, все вернулись на свои места и вдруг неожиданно поняли, что они незаметно следовали ритму этого парня.

Нет ничего, что нельзя решить деньгами. Все здесь только ради денег, поэтому хотя и были мелкие мысли, но ради того, чтобы в итоге получить оплату за банкет, все быстро приободрились и под командованием Тан Линя упорядоченно выполняли работы одну за другой.

Сяо Хэ не ушел далеко, он глядел на картину в навесе у очага, на лице не удержалась улыбка. У этого внука старого господина Тана, похоже, действительно есть мастерство.

Но стоящая рядом с Сяо Хэ, та самая девушка с волнистыми волосами, что ездила за Тан Линем, была полна недовольства, фыркнула и сказала:

— Дядя Четвертый, я не понимаю. Если бы ты нанял шеф-повара лет тридцати-сорока, у меня бы нет слов. А ты с братом согласились, чтобы этот парень, что младше меня, был старшим поваром, почему не согласились дать мне попробовать? Я ведь старше его на два года!

Сяо Хэ бросил взгляд на девушку, глядя на её яркий макияж, у него разболелась голова, он нахмурился и сказал:

— Сначала посмотри на свой наряд, мне от одного взгляда больно. И потом, тот дедушка не простой, думаешь, воспитанного им внука куда хуже сможет быть? Ты, выучив пару-тройку лет любительских трюков, лучше не выходи позориться, я боюсь потерять лицо.

От его слов лицо девушки покраснело от злости:

— А что с моим видом не так? При готовке надо еще смотреть, как я выгляжу? Кулинарное искусство, которому я училась в школе, каждый год оценивалось как особое превосходство!

Сяо Хэ махнул рукой:

— Ты скорее уходи от меня подальше, вонь от духов стоит. И я тебе говорю, твой папа сейчас придет, если увидит твой вид, и в самом деле схватит метлу, чтобы побить тебя, я тебе помогать не буду.

Девушка топнула ногой и злобно ушла.

Сяо Хэ глядя на её уходящую спину, вздохнул и сказал:

— Что за странности у нынешней молодежи, парень, а целый день любит носить девчачью

одежду...

Сяо Хэ оглянулся и бросил взгляд на Тан Линя, который засучил рукава до плеч, обнажая смуглые мышцы, с серьезным и спокойным лицом, встряхивая вок на огне, пробормотал сам себе:

— Почему чужие дети всегда смотрятся приятнее, чем свои?

Вернемся к Тан Линю.

Можно было видеть, как Тан Линь подхватил специальный вок, который был в два раза больше обычного домашнего, вок казался довольно увесистым, но сила рук Тан Линя казалась еще больше, в воке была полная гора еды, но его действия не останавливались ни на мгновение, еда в воке ритмично переворачивалась.

Тан Линь взял рядом большую поварешку, прямо в бочке с маслом зачерпнул полную поварешку арахисового масла и вылил на еду в воке. Как только масло упало, огонь под воком яростно вспыхнул, как столб огня хаотично вырываясь наружу, зрелище было очень величественным. Окружающие люди смотрели глупо, едва сдерживаясь, чтобы не бросить работу в руках и не аплодировать.

Тан Линь не обращал внимания на горячее восхищение толпы, а воспользовавшись этим яростным огнем, встряхивал вок, переворачивая вверх-вниз, влево-вправо под углом в сорок пять градусов.

— Несите большой поднос! — громко крикнул Тан Линь.

Заместитель позади поспешно передал пустой поднос такой же величины, как и вок. Тан Линь не говоря ни слова, принял и двумя-тремя движениями выложил обжаренную еду из вока на поднос.

Поскольку банкет был на пятьдесят столов, невозможно было делать каждое блюдо очень изысканным, обычно сразу жарили большой вок, затем выкладывали в таз или на поднос, позволяя другим людям порционно разделить на маленькие тарелки поровну.

Пока в маленьком навесе все горячо готовили еду, вдалеке кто-то громко крикнул.

— Молочного поросенка доставили! Молочного поросенка доставили!

Тан Линь прищурился и сказал заместителю:

— Наполните вок водой, пусть люди приготовят на пару лобстера с ароматом рыбы. Я пойду делать набор из большого красного молочного поросенка.

Заместитель кивнул и поспешно позвал двух помощников, по приказу Тан Линя залили воду в большой вок, после закипания воды, втроем подняли подготовленного Тан Линем лобстера, которого осталось только пропарить, и поставили на вок.

А Тан Линь велел людям убрать пустой стол, позволив доставившему свинью человеку положить этого тяжелого, выглядящего очень весомым молочного поросенка на стол. Этот поросенок не был заранее обжарен, а ему только выпустили кровь. Здесь они сложили кирпичный очаг, дальше Тан Линю нужно было лично зажарить этого молочного поросенка.

Кирпичный очаг уже был нагрет докрасна, Тан Линь приготовил специальную приправу, ситом слой за слоем наносил разные приправы на кожу поросенка. Затем еще положил несколько пакетиков сухих приправ внутрь тела поросенка. При зажаривании кожа поросенка будет нести аромат приправы, мясо поросенка будет с запахом сухих приправ, есть кожу вместе с мясом — это два вида вкуса, раздражающих губы, язык, рот и нос, смешивающихся воедино в изысканное наслаждение.

Тан Линь насадил молочного поросенка на железный столб, затем с другим человеком, каждый держа за один конец железного столба, подняли целого поросенка, перед кирпичным очагом, человек с другого конца подбежал помогать Тан Линю, медленно положили насаженного на железный столб поросенка в кирпичный очаг. Напротив кирпичного очага было маленькое отверстие, как раз удобно для того, чтобы зафиксировать один конец железного столба.

<http://bllate.org/book/16579/1515106>