

Тан Линь повернулся, взял руку Су Чжи и положил её на своё бедро, медленно поглаживая:

— Думаю, тот, кого он пытается копировать, — это его учитель.

— Казалось бы, копирование техники владения ножом не должно быть проблемой, но на самом деле это не так. Он, вероятно, подражал ему уже довольно долгое время. Я подозреваю, что он начал это делать ещё когда учился у того учителя. Его тело, особенно в области локтей, не очень хорошо координировано. Например, кто-то может быть выше на сантиметр, а кто-то — ниже. Он хорошо копирует технику владения ножом учителя, но при этом повторяет каждый жест, каждый угол, под которым движутся руки, локти, талия и ноги, не учитывая свои собственные особенности. Например, он выше учителя на несколько сантиметров, значит, локти должны быть немного больше разведены в стороны и опущены ниже, а не оставаться в том же положении. Такое точное копирование может серьёзно навредить телу. Проблемы с координацией и чрезмерная нарочитость раньше были не так заметны, но через пару лет это станет очевидным даже для обычного человека. И если я не ошибаюсь, через два года, если он продолжит так копировать, тело Лян Тина, вероятно, просто сломается.

Су Чжи, слушая объяснения Тан Линя, внимательно рассмотрел Лян Тина. Тот в этот момент переворачивал сковороду, держа её левой рукой за ручку, а правой — за локоть. Хотя он выглядел спокойным и уверенным, Су Чжи, вспомнив слова Тан Линя, невольно задумался, не ощущает ли Лян Тин уже дискомфорт в локте.

— Ты, наверное, тоже заметил, что его локтевой сустав, скорее всего, первым начнёт давать сбои. Я подозреваю, что после каждого приготовления блюд Лян Тин чувствует лёгкую боль в локтях, — сказал Тан Линь, указывая на человека на кухне.

В это время в зале уже можно было почувствовать ароматы, доносящиеся с кухни. Запах лука, имбиря и чеснока был насыщенным, с лёгкой остротой. Лян Тин, вероятно, готовил лобстера в соусе «Юйсян». Главная особенность этого блюда — аромат «Юйсян», который создаётся без использования рыбы, а только с помощью различных приправ. Этот метод приготовления происходит из уникального способа приготовления рыбы, распространённого в народе провинции Сычуань.

Когда готовят лобстера в соусе «Юйсян», помимо самого лобстера, важны техника приготовления и вкус соуса.

Тан Линь с нетерпением ждал этого блюда, а вот к супу из трепанга и акульих плавников он отнёсся с меньшим интересом. Лян Тин готовил быстро, и едва все успели почувствовать ароматы, как он объявил, что блюда готовы.

Дедушка Тан спокойно пил чай. В конце концов, Лян Тин хотел стать учеником не его, так что он с удовольствием ждал, пока тот закончит готовить. К тому же время обеда уже приближалось, и сегодня им не пришлось бы готовить.

Тан Линь помог дедушке Тану сесть за стол, а бабушка Вэнь заняла место рядом с ним. Су Чжи разложил для всех посуду, и Тан Линь, взяв его за руку, тоже сел, ожидая, когда Лян Тин подаст свои блюда.

Первым на стол поставили суп из трепанга и акульих плавников. Блюдо было довольно лёгким на вкус, с нежным цветом, и выглядело неплохо. Вторым блюдом стал главный акцент — лобстер в соусе «Юйсян». Он был ярко-красного цвета, с насыщенным ароматом, который вызывал аппетит.

— Сяо Линь, попробуй первым, — сказал дедушка Тан.

Тан Линь не стал отказываться. Он взял немного лобстера в свою тарелку и попробовал. Во рту сразу же почувствовался насыщенный вкус соуса «Юйсян» — солёный, сладкий, кислый, острый и свежий одновременно, но при этом не перебивающий аромат лука, имбиря и чеснока. Мясо лобстера таяло во рту, создавая ощущение, будто ешь рыбу.

Тан Линь, попробовав, ничего не сказал, только кивнул и предложил остальным:

— Дедушка, попробуйте.

Дедушка Тан первым взял кусочек, а затем и Су Чжи с бабушкой Вэнь последовали его примеру, аккуратно положив немного в свои тарелки. Лян Тин стоял в стороне, не показывая никакого напряжения, даже слегка гордясь, словно был уверен, что его блюдо обязательно понравится.

Лян Тин, хотя и восхищался Тан Линем, никогда не считал, что его блюда плохие. На различных школьных конкурсах он несколько лет подряд занимал первое место. Он был уверен, что Тан Линь и его семья, как и судьи на конкурсах, найдут его блюда безупречными!

Дедушка Тан, закончив есть, остался спокоен, как будто только что съел обычное блюдо.

Су Чжи закончил вторым и слегка нахмурился.

Бабушка Вэнь была последней. Она положила палочки и тихо сказала:

— Вкусно.

Лян Тин, услышав это, стал ещё более гордым, но его гордость длилась недолго, потому что бабушка Вэнь продолжила:

— Но ничего особенного. Вкусно, конечно, но довольно обычное блюдо.

Тан Линь увидел, как лицо Лян Тина замерло, а глаза расширились, словно он не мог поверить в то, что услышал.

Дедушка Тан не стал щадить Лян Тина и, повернувшись к бабушке Вэнь, сказал:

— Приготовь жареное мясо с острым перцем, я хочу поесть. Умираю с голоду.

Несмотря на то, что на столе стояли два ароматных блюда, дедушка Тан не притронулся к ним снова.

Тан Линь слегка усмехнулся, внезапно почувствовав жалость к Лян Тину. Что может быть хуже для повара, чем быть проигнорированным после приготовления блюда?

— Моё блюдо невкусное? Почему вы не едите? — Лян Тин не мог понять, почему семья Тан, попробовав по одному кусочку, перестала есть. Он не мог поверить в это и, быстро подойдя к столу, схватил палочки и попробовал своё блюдо. Нет, всё в порядке! Всё так же вкусно! Но почему они не едят?

Тан Линь, видя, что он всё ещё не понимает, добродушно сказал:

— Помнишь, что сказала бабушка Вэнь? Вот в чём проблема.

Слова бабушки Вэнь?

Лян Тин задумался. «Ничего особенного, вкусно, но обычное»? Ничего особенного? Обычное? Не может быть!

— Скажем так, аромат был приятным, и мы с нетерпением ждали, что ты приготовишь, но на вкус блюдо не оправдало наших ожиданий. Чем выше ожидания, тем больше разочарование. Вкусно, конечно, но ничего нового, как будто это обычное блюдо, которое можно попробовать где угодно. Два слова — «обычное».

Тан Линь дал честную оценку. Бабушка Вэнь, которая десятилетиями ела блюда, приготовленные дедушкой Таном, имела избалованные вкусовые рецепторы. Су Чжи, как генеральный директор компании Су, посещал рестораны мирового уровня и пробовал блюда чемпионов кулинарных конкурсов, так что его вкус тоже был изысканным.

На самом деле, их оценка была слишком высокой. Лян Тин справился хорошо, и если бы на его месте был кто-то другой, он бы уже получил восторженные отзывы. Но семья Тан пробовала множество изысканных блюд, и то, что другие считали вкусным, для них было просто «обычным». Конечно, Тан Линь не стал говорить об этом Лян Тину.

— Ты неосознанно копируешь своего учителя из школы, не так ли? — Тан Линь закончил обсуждение блюд и перевёл разговор на другую тему.

Лян Тин слегка сжал губы и, опустив глаза, ответил:

— Да.

Сначала Лян Тин даже не замечал, что копирует учителя. Он осознал это только около года назад. Он пытался перестать, но его тело уже привыкло к этим движениям, и любые изменения выглядели неестественно. Позже он подумал, что копирование движений — это одно, а вкус блюд — другое, и постепенно перестал обращать на это внимание.

Тан Линь посмотрел на него:

— Если ты продолжишь в том же духе, через год тебе придётся снять поварской колпак.

— Что ты сказал? — Лян Тин не мог поверить своим ушам.

Тан Линь поднял бровь, встал и подошёл к Лян Тину, схватив его за локоть:

— Я не шучу. У тебя сейчас в локте лёгкая боль, не так ли? Максимум через два года ты даже нож не сможешь держать.

Не держать нож? Что за чушь?

— Тан Линь, ты шутишь? Эта шутка совсем не смешная, — Лян Тин сейчас улыбался, но его улыбка была скорее натянутой.

Дедушка Тан пил воду, совершенно не интересуясь происходящим, и спокойно ждал, пока бабушка Вэнь приготовит ему блюдо.

Су Чжи тоже встал, но только нахмурился, его взгляд пристально следил за рукой Тан Линя, сжимающей локоть Лян Тина. Ему хотелось развести их в стороны.

Тан Линь с улыбкой посмотрел на Лян Тина:

— Ты сам всё понимаешь.

<http://bllate.org/book/16579/1515208>