

— Мо Шао, — заведующий рестораном на конном заводе, едва увидев Мо Фаня, поспешил к нему. Выглядел он очень взволнованным, лоб был покрыт испариной:

— Тут появился парень, который уложил на лопатки всех наших поваров!

Мо Фань удивился. Он любил изысканную кухню, а конный завод, ставший в последние годы его основным местом обитания, благодаря его придирчивому языку держал поваров, которые значительно превосходили мастеров из других мест. В его ресторане существовало неписаное правило: шеф-повара извне могли бросить вызов местным, и если побеждали в кулинарном поединке, получали крупный денежный приз, а также возможность стать приглашенным поваром в компании «Деликатесы Хуася» с отличными условиями и шансом на стажировку за границей.

Если этот юноша смог заставить всех местных поваров признать поражение, значит, он действительно был мастером. Мо Фань спросил:

— Тогда выплатите ему премию по высшей ставке, а если получится, постарайтесь его удержать.

Заведующий вспотел еще сильнее:

— Он не хочет денег и не желает работать по найму.

— А зачем он тогда участвовал в вызове?

— Он сказал... что хочет найти вершину кулинарного мастерства, — смущенно произнес заведующий.

Он уже был не молод и совсем не понимал подобных стремлений. Даже повара Мо Фаня, которые с энтузиазмом принимали вызовы, казались ему странными. Кому понравится, что его положение постоянно под угрозой? Но они, услышав о новом сопернике, радовались больше всех.

Как управляющий, он чувствовал себя спокойно, но в то же время немного растерянно. Его жизнь была наполнена заботами, связанными с рестораном, и по сравнению с ними ему всегда казалось, что чего-то не хватает.

Внезапно он хлопнул себя по лбу. Какое еще чего-то не хватает? Он просто забыл главное!

— Кстати, он еще не ушел. Услышав, что у вас очень чуткий язык, он остался в ресторане и ждет вас.

Мо Фань заинтересовался этим юношей. Однако Хо Цзинь и Чжан Сиюань были здесь, и он не мог просто уйти. Поэтому он сказал:

— Оставьте его здесь и передайте, что я приду к нему.

Хо Цзинь предложил:

— Он все еще у вас в ресторане? Я тоже проголодался, почему бы нам не пойти вместе прямо сейчас?

Чжан Сиюань и остальные, уставшие после физической нагрузки, кивнули. Ресторан находился недалеко от места, где остановился Мо Фань, и несколько молодых господ, к своему

удивлению, решили пройти пешком.

Мо Фань вскоре увидел юношу, бросившего вызов.

Время было обеденное, и кухня за прозрачным стеклом была в полном разгаре. Юноша сидел на стуле снаружи и внимательно наблюдал за тем, как повара готовят. Его наряд был странным, словно одежда переходного периода от династии Цин к Китайской Республике. У него были длинные волосы, аккуратно заплетенные в косу, а за спиной висел холщовый мешок, в котором угадывались очертания набора ножей.

Чжан Сиюань удивился:

— Это... Он что, перепутал декорации?

Юноша заметил их появление. Увидев, что к ним ведет заведующий рестораном, он закинул косу за спину и уставился на них своими блестящими черными глазами:

— Меня зовут Сян Пинъань. Кто из вас тот самый человек с чутким языком?

Заведующий посмотрел на Мо Фаня.

Хотя одежда юноши отличалась от обычной, умом он был вполне нормален. Поняв взгляд заведующего, он сразу догадался, что Мо Фань — тот, кого он ищет.

— О, — произнес он. — Они тебе подчиняются, значит, ты точно круче. Слышал, ты владелец ресторана. Почему ты не даешь им готовить то, что они хотят? Постоянные заказы, одни и те же блюда — никакого прогресса.

— В этом есть смысл. Но это ресторан. Чтобы поставить блюдо в меню, нужно учитывать стоимость, сезон и предпочтения клиентов. — Видя, что юноша действительно искренне любит кулинарию, Мо Фань улыбнулся. — Приготовить множество разнообразных блюд несложно, но здесь это неуместно. Мой дед говорил мне: «Хороший повар не должен привередничать, даже самое простое блюдо нужно готовить серьезно». Сейчас они повторяют одни и те же блюда, но каждый раз техника нарезки, баланс вкуса и термическая обработка отличаются. Если улавливать эти тончайшие изменения, в будущем это им точно поможет при приготовлении более сложных блюд.

Сян Пинъань немного растерялся:

— Неужели?

Чжан Сиюань положил руку на плечо Мо Фаня:

— Конечно, ты же знаешь, кто такой наш Мо Фань? Разве он может ошибаться?

Сян Пинъань проигнорировал Чжан Сиюаня и спросил Мо Фаня:

— Ты часто здесь бываешь?

— В последнее время дел много, так что вряд ли буду часто появляться.

Сян Пинъань снова «о»кнул и спросил:

— А где ты живешь? Я приду к тебе. Слышал, у тебя хороший язык, хочу, чтобы ты попробовал

мою еду.

Если бы не было очевидно, что Сян Пинъань полностью погружен в кулинарию и не имеет других намерений, Хо Цзинь бы давно прогнал этого наглеца как можно дальше. Но Мо Фаню редко встречались такие интересные люди, а этот парень был явным «кулинарным безумцем», поэтому Хо Цзинь не стал вмешиваться. На самом деле он предложил пойти вместе, чтобы «разведать обстановку», и «тревога» была отменена, как только он увидел Сян Пинъаня.

Да, угрозы никакой.

На людей, которые не представляли угрозы, Хо Цзинь не обращал внимания. Он сделал вид, что они из разных миров, сел с Лян Каем и остальными, заказал еду, пил чай и разговаривал о разном.

Чжан Сиюань по привычке посмотрел на Хо Цзиня, ожидая, что тот, как раньше, даст отпор любому, кто попытается приблизиться к Мо Фаню. Но Хо Цзинь выглядел совершенно спокойным, и Чжан Сиюань мысленно дал себе подзатыльник: «Перестань фантазировать! Ему давно все равно».

Хотя он считал, что их расставание было правильным, видеть, как двое людей, которые когда-то были так близки, стали чужими, было тяжело. Даже если бы они спорили, как на академических конференциях, это было бы лучше, чем такое спокойствие.

Мо Фань, конечно, не знал, о чем думает Чжан Сиюань. Сейчас его внимание было сосредоточено на маленьком Пинъане:

— Я не могу просто так дать свой адрес. Давай так: ты готовь на кухне ресторана то блюдо, которое считаешь самым важным для меня, а я подожду здесь. Если сочтешь это полезным, сможешь найти меня снова.

Сян Пинъань серьезно кивнул. Он забежал на кухню, сказал несколько слов поварам, которые ранее признали свое поражение, и сам пошел выбирать продукты из запасов.

Мо Фань и другие сидели за стеклянной стеной кухни, откуда хорошо было видно все происходящее внутри. Юноша, прикусывая длинную косу, помыл выбранное мясо, овощи и приправы, а затем ловко вытащил из мешка набор ножей. Мо Фань заметил, что ножны были сделаны из веревочных узлов.

С виду — настоящий скрытый мастер.

Сян Пинъань выбрал нож и сосредоточился на обработке продуктов. Стоило ему обнажить клинок, руки вдруг начали двигаться с невероятной скоростью, словно в ускоренной съемке. Быстро и виртуозно.

Сначала смотрели только Мо Фань и Чжан Сиюань, но в этот момент внимание всего ресторана было приковано к кухне! Благодаря прозрачным стенам, потрясающее мастерство Сян Пинъаня было видно всем.

Из-за «Международного гастрономического фестиваля» в городок приехало много туристов из Европы и Америки. Одни знакомились с местом, другие просто отдыхали. Они уже были очарованы городом, а теперь не могли сдерживать восхищения:

— Китайское кунг-фу!

Мо Фань промолчал. Он действительно занимался кулинарией «две жизни», а его дед был известным поваром, но с Сян Пинъанем ему было не тягаться. Впрочем, он сам был лишь любителем, не стремившимся к «кулинарному пику», и быстро успокоился.

Мастерство видно сразу! Неудивительно, что повара ему подчинились.

Вгляделся в подготовленные плиты — Сян Пинъань собирался использовать пар, жарку, тушение и гриль. Обработанные продукты, провернувшись на кончике ножа, разделились на четыре части и упали на четыре керамические тарелки.

Сян Пинъань вошел в рабочий транс, и окружающие словно стали его подмастерьями — вся кухня вращалась вокруг него. Взоры посторонних не отвлекали его ни на секунду, он полностью отдался еде, словно это был его целый мир.

<http://bllate.org/book/16643/1524923>