

Трое людей держали в руках свои миски и ели, опустив головы, слишком занятые, чтобы сказать хоть слово.

Тан Сюй был вполне уверен в своих кулинарных способностях. Более того, он только что взглянул на меню, висевшее на стене ресторана. Хотя оно было написано традиционными китайскими иероглифами, ему, как человеку, видевшему различные комиксы и анимацию, было нетрудно их распознать.

Он пришел к выводу, что здесь было много видов блюд. По сути, здесь были все виды блюд и мяса. Однако кулинарных навыков не хватало, вероятно, потому, что автор этого мира был больше склонен к романтическому аспекту истории, поэтому других аспектов было немного.

Это была еще одна причина, по которой он осмелился готовить. Он был уверен в себе.

Проведя в этом мире больше недели, Тан Сюй чуть не расплакался от радости, когда впервые попробовал белый рис. Он был благодарен за чистые, натуральные, зеленые овощи. Даже лист на вкус был восхитительным.

Когда они втроем отложили палочки, три тарелки на столе уже были пусты. Они посмотрели друг на друга и улыбнулись.

Шеф-повар Лю похлопал себя по животу и облизнулся. На самом деле он не наелся. Соленый и пряный вкус во рту заставлял его наслаждаться едой бесконечно.

Босс Ву рыгнул и, увидев, что на тарелке еще остались побеги бамбука, быстро взял их палочками и засунул в рот, после чего тут же покраснел.

Что он только что сделал! Это было слишком неловко.

Тан Сюй сделал глоток чая и первым нарушил молчание:

— Может, обсудим где-нибудь в другом месте?

В этот момент в ресторане было довольно много посетителей, и это было неподходящее место для обсуждения дел.

Шеф-повар Лю взглянул на список блюд, которые принял официант. Все они были простыми в приготовлении. Затем он встал и сказал:

— Пойдемте в мою комнату?

Босс Ву нахмурился, явно не желая идти. В основном потому, что он планировал обсудить рецепт с Тан Сюем от имени ресторана. Если бы они пошли в комнату шеф-повара Лю, было бы трудно сказать, у кого в итоге оказался бы рецепт.

Однако он не хотел вызывать подозрения у шеф-повара Лю, поэтому промолчал, хотя его лицо помрачнело.

Тан Сюй заметил, что у босса Ву могут быть какие-то сомнения, и быстро понял, в чем дело. Он сказал:

— Тогда давайте пойдем в комнату шеф-повара Лю. Босс Ву, не могли бы вы приготовить бумагу и ручки? Если ваше предложение будет разумным, я оставлю рецепты и подпишу контракт.

Шеф-повар Лю взглянул на босса Ву, который кивнул и встал, чтобы принести бумагу и ручки.

В комнате шеф-повара Лю было чисто. Они втроем сели за стол. Тан Сюй посмотрел на них и сказал:

— Я сначала схожу в туалет. Я только что выпил слишком много воды.

Ему нужно было дать им время на обсуждение, иначе было бы неловко, если бы они спорили здесь из-за рецептов.

Справив нужду и вымыв руки, Тан Сюй вернулся в комнату, чувствуя себя расслабленным. Было очевидно, что двое в комнате пришли к какому-то соглашению. Судя по их покрасневшимся лицам, спор, должно быть, был довольно ожесточенным.

Тан Сюй сел и посмотрел на них.

Босс Ву заговорил первым:

— Ресторан предлагает триста лян за рецепты рубленой свинины с побегами бамбука и хрустящего картофеля.

Тан Сюй приподнял бровь, поняв, что каждый из них должен получить по одному рецепту. Однако предложенная цена была невысокой. Он видел в меню, что такое блюдо, как тушеная капуста с ломтиками свинины, стоило тридцать вэнь.

Он промолчал и повернулся, чтобы посмотреть на шеф-повара Лю.

Шеф-повар Лю сказал:

— Пятьсот лян за рецепт пасты из снежных бобов, а грибы и тофу я могу приготовить сам. — В конце концов, это блюдо было довольно простым, и он мог несколько раз поэкспериментировать с жаркой тофу, чтобы все получилось.

Рубленая свинина с побегами бамбука была приготовлена идеально: нежная и мягкая, но не пережаренная. Он не мог не восхищаться этим молодым человеком. Обычно при приготовлении мяса, если его не тушить в течение длительного времени, нежирное мясо становится сухим и жестким. Ломтики или кусочки мяса, которые он готовил, никогда не были такими же нежными. Он долго экспериментировал, но не мог добиться такой текстуры, и кусочки мяса всегда слипались или разваливались при жарке.

Точно так же, как и в случае с хрустящим картофелем, он почувствовал, что ломтики были обжарены в масле. Раньше он пробовал жарить и тушить картофель, но текстура была совсем другой. Картофель либо слишком хрустел, либо был мягким и разваренным. Такая мягкая и хрустящая текстура была ему недоступна.

У шеф-повара Лю был отличный характер. Если он чего-то не мог добиться, то смиренно обращался за советом. Преодоление таких трудностей очень помогло бы ему в создании новых блюд в будущем.

Изначально он хотел купить рецепты всех трех блюд, но знал, что босс Ву не согласится. После обсуждения босс Ву предложил каждому взять по два блюда. Ресторан купит рецепты, а шеф-повар Лю будет их готовить.

Однако он должен был подписать контракт с рестораном, согласившись не уходить в течение десяти лет, а также взять на работу ученика, присланного рестораном. Кроме того, он получал определенный процент от прибыли с блюд, приготовленных по купленным рецептам.

Тан Сюй не удивился предложению шеф-повара Лю. Если кто-то может стать шеф-поваром, но не может даже отличить основные ингредиенты, то его кулинарные навыки будут ограничены.

Однако Тан Сюй счел пятьсот лян за рецепт пасты из снежных бобов вполне разумной ценой. В конце концов, это блюдо нужно было жарить в масле и покрывать сахарной глазурью, так что цена продажи не могла быть низкой.

Он кивнул и ответил:

— Хорошо, я обязательно научу вас шаг за шагом.

Губы шеф-повара Лю дрогнули, словно он хотел хлопнуть Тан Сюя по плечу, но его рука внезапно застыла в воздухе. Он некоторое время смотрел на Тан Сюя, затем внезапно широко

раскрыл глаза, словно испугавшись, и выпрямился.

Тан Сюй был озадачен. Что случилось?

Босс Ву тоже был удивлен действиями шеф-повара Лю. Он посмотрел на Тан Сюя, затем на шеф-повара Лю, а затем внезапно повернулся к Тан Сюю, как будто что-то заметил, и Тан Сюй испугался, что он свернет себе шею таким резким движением.

— Ты, ты, ты, ты... гер? — босс Ву был так потрясен, что начал заикаться.

Тан Сюй был ошеломлен, подняв руку, чтобы прикоснуться ко лбу.

Ах, вспотев во время готовки, он несколько раз вытер лоб, вероятно, размазал черную краску на лице и обнажил родинку на лбу.

— Ой, простите. Хотите, я пойду умоюсь? — Тан Сюй потер лицо руками и, опустив взгляд, увидел, что его ладони покрыты черными пятнами.

Босс Ву посмотрел на него после того, как тот закончил свои действия, и увидел, что родинка на его лбу снова скрыта под черным гримом. Не удержавшись от насмешки, он спросил:

— Сколько черной золы ты нанес? Она нанесена так ровно.

— Не так уж и много, просто равномерно распределил, — Тан Сюй усмехнулся и беззастенчиво добавил: — Иногда быть слишком красивым тоже грех.

Шеф-повар Лю вытер лицо, не зная, как описать этого молодого человека, стоявшего перед ним.

Смелый, но в то же время скрупулезный, с отличными кулинарными навыками и... Он внимательно осмотрел его лицо и не мог не признать, что мальчик выглядит довольно неплохо. Было бы еще лучше, если бы он не размазывал по лицу столько черной сажи.

Подумав о том же, что и шеф-повар Лю, босс Ву сказал:

— Очень мило, что кто-то приехал в город с грязным лицом. Давайте вернемся к делу. Триста лян подойдет?

Тан Сюй покачал головой и твердо сказал:

— Нет. Паста из снежных бобов - пятьсот лян.

Глаза шеф-повара Лю загорелись, он достал заранее приготовленный серебряный слиток и хлопнул им по столу.

— Сделка!

Босс Ву: ... Он что, просто отказался вести переговоры? Он что, просто отказал мне?

---

Примечания переводчика:

На самом деле у автора явная проблема с подсчетом денег Тут точно не должно быть 500 лян... Но, что было в оригинале, то и здесь. Постарайтесь не думать об этом))) Иногда адекватно все, иногда не очень)

<http://bllate.org/book/14316/1267352>