

Прошло уже четыре-пять лет с тех пор, как Гу Чэнъи и Го Нань в последний раз виделись. С того дня, как Го Нань ушёл с группой людей, он больше никогда не возвращался в «Старый ресторан семьи Го».

Не только Гу Чэнъи, но даже сам Го Чжэньлинь редко видел его.

Если раньше Гу Чэнъи ещё испытывал лёгкую ностальгию по имени Го Нань, то с того момента, как тот пришёл в ресторан уговаривать Го Чжэньлиня отдать «Ресторан семьи Го», осталось только презрение.

...

— Хватит смотреть! Что хорошего в его программе?

Сегодня был день выхода «Дневника гурмана Фрэнка», и Бай Сычэнь с удовольствием смотрел его на планшете, когда вернувшийся из ванной Гу Чэнъи вдруг резко набросился на него.

Волосы Гу Чэнъи ещё были мокрыми, он подошёл к Бай Сычэню, выхватил планшет, закрыл приложение и бросил его на кровать.

Бай Сычэнь был шокирован его реакцией. Это ведь просто развлекательная программа, зачем так злиться? Даже если из-за визита того человека он был зол, не стоило срывать злость на нём.

Гу Чэнъи был человеком сдержанным. Будучи учеником Го Чжэньлиня и обычно не склонным к улыбкам, он, несмотря на редкие шутки, в их глазах оставался человеком, к которому нелегко подступить.

За всё время знакомства Гу Чэнъи никогда не злился на него. Он больше походил на старшего брата, который не только заботился о нём на работе, но и учил его владению ножом.

Это был первый раз, когда Бай Сычэнь увидел Гу Чэнъи в гневе.

— Лучше бы потратил это время на размышления о технике приготовления блюд, которой учил тебя сегодня шеф. Что тебе даст просмотр этой мишуры?

Каждый выпуск «Дневника гурмана Фрэнка» собирал миллионы просмотров, и многие восхищались и завидовали его кулинарным навыкам. Но в устах Гу Чэнъи это стало «мишурой».

Бай Сычэнь был ошарашен словами Гу Чэнъи. Сидя на полу, он поднял голову и уставился на раздутые от злобы щёки Гу Чэнъи.

— Я... я понял.

События дня действительно вывели Гу Чэнъи из себя, и после вспышки гнева он осознал, как сильно перегнул палку.

Всегда выступавший за «рациональность», Гу Чэнъи редко злился на людей. Кто бы ни ошибся в ресторане, он терпеливо объяснял им их ошибки. Даже в спорах он старался убедить других логикой, а не криком.

Но только что, когда его голос поднялся на октаву выше, он понял, что ошибся сам, раздув из мухи слона.

Увидев растерянное выражение лица Бай Сычэня и его слегка дрожащие руки, сердце Гу Чэнъи мгновенно смягчилось.

Успокоившись, он вернул планшет Бай Сычэню, делая вид, что ничего не произошло.

— Эээ, я не хотел. Кхм, можешь посмотреть телевизор, я... я пойду спать.

Гу Чэнъи погладил Бай Сычэня по голове, затем повернулся и лёг на кровать спиной к нему.

Обычно выбор программы для просмотра был неважен, но Гу Чэнъи просто не хотел, чтобы Бай Сычэнь смотрел программы о Фрэнке. Без всякой причины он просто хотел, чтобы Бай Сычэнь держался подальше от Фрэнка и оставался его младшим братом.

...

— Готов ко второму испытанию? — Го Чжэньлинь, сложив руки за спиной, обратился к Бай Сычэню.

Бай Сычэнь уверенно кивнул и с готовностью ответил:

— Готов!

В приготовлении блюд есть много важных аспектов, но два ключевых элемента — это процесс подготовки ингредиентов и окончательная приправа.

Качество блюда определяется качеством самих ингредиентов. Как сушёный виноград и свежий виноград: если их обработать одинаково, свежий виноград будет вкуснее.

Точно так же вкус блюда определяется приправой. Даже сырое мясо, если его правильно приправить, может быть восхитительным; но если мясо приготовлено идеально, но приправа

неудачна, блюдо будет пресным.

Поэтому второе испытание связано с приправой.

— При приготовлении блюд мы должны учитывать вкус разных ингредиентов, — сказал Го Чжэньлинь, доставая большой кусок маринованной говядины и свежий кусок говядины.

Это было приготовлено шеф-поваром вчера. Тушившееся в соусе несколько часов, а затем охлаждённое и нарезанное, каждый ломтик имел полупрозрачную желеобразную середину. Стоило откусить кусочек, как насыщенный аромат мгновенно заполнял рот.

— Когда мы готовим, мы можем не всегда контролировать огонь, но если в конце мы сможем замаскировать эти недостатки различными вкусами, блюдо всё равно будет идеальным.

Го Чжэньлинь раскрыл свои руки, на толстых ладонях виднелись несколько светло-жёлтых мозолей. Проведя годы в кулинарии, его руки были изношены, и на тыльной стороне можно было разглядеть два едва заметных шрама.

— Вкус — это не только язык, но и ощущение в руках. Вкус врождённый, и некоторые люди, просто почувствовав ингредиент руками, могут определить его вкус, понять, какие приправы использовать, и точно отмерить количество без каких-либо инструментов.

Го Чжэньлинь оторвал небольшой кусочек маринованной говядины и медленно прожевал его, затем взял несколько приправ и положил их перед собой.

Затем он опустил руку в банку с приправами, внимательно ощупывая их, и достал разное количество, положив на пустую тарелку, после чего наполнил бутылку водой.

Когда всё было готово, он подмигнул Гу Чэнъи.

Гу Чэнъи тоже оторвал кусочек мяса, прожевал его и затем перечислил список приправ:

— 10 грамм сухой жёлтой пасты, 2.7 грамма соли, 300 грамм гвоздики, 150 грамм мускатного ореха, 150 грамм кардамона, 200 грамм корицы, 150 грамм дудника, 300 грамм звёздчатого аниса, 200 грамм перца, 2.5 литра воды.

Услышав, как Гу Чэнъи без остановки перечисляет приправы, Бай Сычэнь открыл рот от удивления. Он не только точно назвал все приправы, но и указал их количество с точностью до грамма! Такой острый вкус, наверное, редко встретишь в мире.

После этого Гу Чэнъи взял электронные весы, которые использовали другие повара на кухне, и взвесил все приправы, которые взял Го Чжэньлинь.

Боже! Почти все количества совпали с тем, что сказал Гу Чэнъи, за исключением одного...

— Шеф, вы взяли немного больше соли, — тихо сказал Гу Чэнъи.

Го Чжэньлинь вытер приправы с рук и смущённо улыбнулся:

— Старею, старею, чувства уже не те.

Ошибка в одной приправе — не страшно. Даже так, Бай Сычэнь был впечатлён и не смог сдержать аплодисментов.

Когда Го Чжэньлинь повернулся к нему, Бай Сычэнь почувствовал недоброе предчувствие.

— Не бойся, тебе пока не нужно так строго подходить к этому, — сказал Го Чжэньлинь, и его слова успокоили Бай Сычэня.

— Но я хочу, чтобы ты мог точно определять количество приправ на ощупь. Ты должен быть уверен, что каждая порция, которую ты берёшь, будет одинаковой по весу.

Бай Сычэнь посмотрел на свои ещё довольно нежные руки. Ещё не прикасаясь к приправам, он уже почувствовал, что это будет сложно. Раньше, когда он резал овощи, он мог хотя бы оценить общий вес и разделить его на равные части.

Но приправы — другое дело. Большинство из них — порошкообразные, а такие, как уксус или соевый соус, и вовсе жидкие. Без весов как можно быть уверенным, что каждая порция будет одинаковой?

Свет в глазах Бай Сычэня постепенно угасал. Видя его уныние, Го Чжэньлинь похлопал Гу Чэнъи по плечу:

— Если что-то непонятно, ты можешь спросить у своего старшего брата. У него острый вкус, он сможет тебе помочь.

М-м... Оказывается, иметь старшего брата, который всё умеет, — это здорово. По крайней мере, во время «испытаний» можно воспользоваться его «золотым пальцем».

...

<http://bllate.org/book/15501/1375103>