

Бай Сычэнь также слышал, что до того, как Го Нань стал знаменитостью, он представлял «Старый ресторан семьи Го» на каждом кулинарном конкурсе. С первого по пятый конкурс он неизменно занимал первое место!

Однако после его ухода в ресторане больше никто не участвовал. Пять трофеев, которые раньше стояли в заведении, были выброшены Го Чжэньлинем.

Почему Гу Чэньи не участвует? С его кулинарными навыками он бы точно занял первое место. Кроме трофея, ещё и две тысячи юаней в придачу. Разве это не здорово?

— Не хочу, в ресторане полно работы, — Гу Чэньи продолжал разделять только что нарезанную говядину. — Если ты уже наигрался, помой посуду во дворе.

Только что Бай Сычэнь играл с бутылочками для приправ, но, услышав это, сразу же отставил их.

— Не хочу, мастер дал мне несколько дней отдыха, я хочу как следует отдохнуть.

— Старший брат, ну участвуй! Две тысячи юаней! — Бай Сычэнь, как ребёнок, начал капризничать, дергая Гу Чэньи за рукав и умоляющим голосом уговаривать его.

Гу Чэньи был известен тем, что на него лучше действовали просьбы, чем приказы. Если с ним говорить прямо, даже до утра, он просто скажет «нет». Но если попросить его, особенно Бай Сычэню, то это «нет» даже не вылетит из его горла.

Увидев, что Гу Чэньи колеблется, Бай Сычэнь почувствовал, что шанс есть, и быстро снял с него перчатки, отложив их в сторону.

— Пошли, пошли! Нельзя упускать такие деньги! Две тысячи юаней! Если ты их не заберёшь, они достанутся кому-то другому!

Ещё не начав участвовать в конкурсе, Бай Сычэнь уже планировал, как потратить эти деньги.

— Две тысячи юаней, мы можем купить мастеру что-нибудь для укрепления здоровья, у шеф-повара ботинки уже почти стёрлись, можно купить ему новые, а потом...

— Ты что, уже решил, что мы победим? — Гу Чэньи, сняв фартук, увидел, что Бай Сычэнь уже ушёл в мечты, и начал махать рукой перед его лицом.

— Старший брат мог выиграть первое место, почему ты не можешь? Ты готовишь так вкусно.

Услышав это, в глазах Гу Чэнъи мелькнул луч света, и он на секунду замер, поправляя рукава.

— А ты думаешь, чьи блюда вкуснее: мои или Го Наня?

Эммм... Этот вопрос действительно поставил Бай Сычэня в тупик. В глубине души Го Нань был его кумиром, и его блюда были самыми вкусными в мире. Но, если говорить объективно, кулинарные навыки Гу Чэнъи были выше, а вкус его блюд, унаследованный от Го Чжэньлиня, был безупречен.

Так кого же выбрать?

В закулисной зоне Гу Чэнъи в графе «Представитель» на бланке заявки написал «Старый ресторан семьи Го».

— О! «Ресторан семьи Го» уже несколько лет не участвовал! — Организатор посмотрел на аккуратный почерк на бумаге и внимательно осмотрел молодого человека перед собой.

М-м... Хотя оба были представителями семьи Го, по сравнению с Го Нанем, который участвовал несколько лет назад, Гу Чэнъи выглядел более серьёзным. Несмотря на свои двадцать с небольшим лет, в его глазах не было свойственной этому возрасту легкомысленности.

После регистрации организатор выдал ему номер участника.

— Седьмой. — Когда Гу Чэнъи надевал фартук, Бай Сычэнь заметил изящно оформленный бейдж. Цифра на нём показалась ему знакомой. — Это моё счастливое число.

Гу Чэнъи взглянул на номер.

— Хм, похоже, на этот раз мы сможем выиграть.

В конкурсе участвовали десять заведений, среди которых было два-три, стоявших на улице Синлун уже более ста лет. Хотя их бизнес не был таким успешным, как у семьи Го, они сохранили свои традиционные рецепты.

Большинство участников были поварами в возрасте тридцати-сорока лет. Долгие годы работы на кухне придали их лицам желтоватый оттенок, а небольшие животики стали признаком среднего возраста. Все они работали на кухне более десяти лет, и их мастерство, если не было выдающимся, то уж точно находилось на высоком уровне.

А Гу Чэнъи, стоявший в заднем ряду, был всего лишь двадцатилетним пареньком. Его юное лицо явно выдавало в нём новичка, ещё не познавшего всех тонкостей кулинарного искусства. Однако этот молодой человек уже много лет вращался среди кухонной утвари.

Ещё до начала конкурса в толпе начали обсуждать:

— Как думаешь, «Ресторан семьи Го» выиграет?

— Сложно сказать. Раньше был «вундеркинд» Го Нань, который пять лет подряд занимал первое место. А этот парень... Хм, сложно сказать!

— О чём думают в «Ресторане семьи Го»? Отправили такого мальчишку! Не боятся испортить свою репутацию, ха-ха!

— Мой старший брат готовит лучше Го Наня. — Бай Сычэнь не мог слушать, как посторонние обсуждают Гу Чэнъи. Его кулинарные навыки были выше их понимания.

Неизвестно откуда взявшись, его слова заставили всех замолчать, и они переглянулись.

В решающий момент Бай Сычэнь выбрал Гу Чэнъи.

— Мой старший брат точно выиграет первое место, его блюда самые вкусные!

Конкурс ещё не начался, но на столе в центре сцены уже лежал «сюрприз» — белая ткань скрывала его от любопытных глаз.

Другие участники скучающе озирались, иногда касаясь новых кухонных принадлежностей на столе, иногда поглядывая на ингредиенты на полках. А Гу Чэнъи спокойно точил нож о точильный брусок.

Качество блюд зависит и от остроты ножей. Только острый нож может сохранить естественные свойства ингредиентов.

— Ш-ш-ш!

Лезвие ножа скользило по точильному бруску, а нахмуренные брови Гу Чэнъи выдавали его сосредоточенность.

Внезапно подняв голову, он заметил, что Бай Сычэнь не сводит с него глаз. Полный доверия взгляд успокоил Гу Чэнъи. Бай Сычэнь сжал кулак, показывая жест «держится», и ради него Гу Чэнъи должен был выиграть этот конкурс.

С окончанием вступительной музыки началось кулинарное соревнование.

Ведущий вышел на сцену, произнёс вступительную речь, а затем схватил два конца белой

ткани и резко дёрнул.

— Ш-ш-ш!

На столе лежала огромная доска, покрытая льдом, на которой были разложены куски рыбы. Белоснежная мякоть с прожилками крови, а холод, исходящий от рыбы, напоминал о морских глубинах.

— Тема нашего кулинарного конкурса: треска!

Треска — один из тех ингредиентов, которые требуют от повара высочайшего мастерства. Её нежное мясо требует точного контроля температуры, малейший перегрев — и появится привкус гари.

Более того, обработка трески также требует мастерства в работе с ножом. Без должного умения рыба развалится, что повлияет на дальнейшее приготовление.

Эта глубоководная рыба популярна во многих западных ресторанах, но для старых заведений улицы Синлун она стала настоящим вызовом.

В традиционной китайской кухне треска используется редко, а старые рестораны в основном специализируются на десяти основных кулинарных школах: сычуаньской, шаньдунской, гуандунской, хуайянской, фуцзяньской, гуандунской, хунаньской и шанхайской. Даже если они готовят треску, то обычно жарят её, как в западных ресторанах.

Пока все стояли в растерянности, не зная, как подступиться к блюду, Гу Чэнъи первым подошёл к столу и выбрал два самых свежих куска.

Только Бай Сычэнь знал, что это задание было для Гу Чэнъи пустяком.

Гу Чэнъи больше всего любил рыбу, какую только можно представить. Рыба в западных ресторанах ему не нравилась, поэтому он часто покупал её на рынке и экспериментировал с различными способами приготовления.

Треска была одной из первых рыб, с которыми он начал экспериментировать. Он изучил как минимум десять способов её приготовления.

<http://bllate.org/book/15501/1375136>