

Го Чжэньлинь недовольно покачал головой:

— Не факт, всё зависит от конкретного задания.

Все участники были мастерами своего дела, и, не зная их способностей, Го Чжэньлинь не мог делать поспешных выводов.

Ведущий подал знак работникам, и несколько человек в жёлтых униформах вынесли из-за кулис огромный черный сосуд.

Сосуд напоминал обычный кувшин для засолки овощей, но был в несколько раз больше. Почти все взгляды были прикованы к красной крышке, и каждый гадал, что же внутри.

— Сегодняшнее задание — это соус, — начал ведущий, поворачиваясь к трибуне. — Этот соус был специально приготовлен для нашего чемпионата Фрэнком, и, как говорят, это секретный рецепт, который никогда не разглашался.

Услышав о секретном соусе, Го Чжэньлинь нахмурился. Он пристально смотрел на красную крышку, надеясь, что внутри не то, что он подозревал.

В кухне семьи Го было множество секретных соусов. Сотрудники знали только те, что готовились из одинаковых ингредиентов, но в разных пропорциях. Однако в книге Го Чжэньлиня, которая никогда не покидала его кабинета, были записаны десятки рецептов, неизвестных даже самым близким.

Когда крышку открыли, все на трибуне с любопытством встали. Внутри был бледно-фиолетовый соус, похожий на вымоченную краснокочанную капусту. Из-за расстояния Бай Сычэнь не мог уловить запах, но видел, что внутри было много креветок и других морепродуктов.

— Неблагодарный сын! Использует семейный соус как задание!

Го Чжэньлинь с силой ударил себя по бедру, в его голосе звучала ярость, будто он готов был сломать ногу Го Наня. Он пристально смотрел на улыбающегося Го Наня, и, если бы не тысячи зрителей, он бы уже подошёл и дал ему пощёчину.

В чёрном сосуде был соус из морепродуктов, основным ингредиентом которого были креветки, выловленные в июне в Бохайском заливе. Вместе с ними использовались мальки рыб и крабов, которые ещё не выросли. Эти ингредиенты нельзя было использовать для приготовления блюд, но для соуса они были идеальны.

— Неужели Го Нань настолько смел? — сомневался шеф-повар, ведь в его памяти Го Нань всё ещё был примерным учеником и знаменитостью.

Го Чжэньлинь с раздражением закрыл веер и вздохнул:

— Настоящий расточитель! Использовать недозревший соус для соревнований, он не боится испортить репутацию нашей семьи!

Оказывается, этот соус из морепродуктов должен был выдерживаться в сосуде не менее полугода. Только когда фиолетовый цвет исчезал, соус становился тёмно-коричневым и приобретал лучший вкус.

Работники на сцене аккуратно зачерпнули соус и перелили его в непрозрачный контейнер. Из огромного сосуда получилось всего около двух литров соуса. Учитывая количество участников, оргкомитет, видимо, был готов к такому повороту.

Весь соус вылили в большой контейнер и разбавили целым ведром минеральной воды. Хотя соус стал более жидким, у каждого участника была своя порция. Как говорили, это была «хорошая идея» Го Наня.

Го Чжэньлинь с горечью отвернулся, наблюдая, как семейный соус разбавляют до прозрачности. Когда соус стал почти бесцветным, он вздохнул, и его глаза наполнились слезами.

Соус разлили по столам участников. Когда они попробовали почти прозрачную жидкость, их лица исказились от удивления. Вкус был странным.

Кулинарный чемпионат «Бог еды» был создан для того, чтобы выбрать тех, кто лучше всех разбирается в кулинарии. Острота вкуса была важным критерием. Однако разбавленный соус был настолько слабым, что даже самый тонкий вкус не мог определить его состав.

Бай Сычэнь нервно потирал ладони, его взгляд был прикован к Гу Чэнъи, который сидел вдалеке.

— Хм.

Гу Чэнъи попробовал немного соуса. Вкус минеральной воды был слишком сильным, но он смог уловить слабый привкус креветок. Что касается остальных ингредиентов...

Попробовав ещё раз, он заметил, что, возможно, использовался соевый соус. Но был ли это тёмный или светлый соус? И сколько его было добавлено?

Не только Гу Чэнъи, но и почти все участники столкнулись с трудностями. Разбавленный соус был настолько слабым, что можно было почувствовать только лёгкую солёность. Кто мог сказать, был ли это соус или просто вода с солью?

Первая часть соревнования длилась полчаса. Прошло уже двадцать минут, но большинство участников даже не начали писать. Ян Вэй на трибуне выглядел недовольным.

— Не слишком ли сложное задание? Раньше они просто пробовали несколько банок грибного соуса.

— Да! Если так отбирать, то все вылетят.

— Действительно сложно. Может, сменим задание?

...

Восемь из девяти судей согласились, что задание было слишком сложным. Последний, как обычно, не решался высказать своё мнение.

Перед их сомнениями Го Нань спокойно играл в мобильную игру, с пренебрежением сказав:

— Эх! Мы же хотим выбрать настоящего бога еды! Какая сложность? Если он настоящий, то сможет определить даже такой слабый соус.

Как победитель прошлого кулинарного чемпионата «Бог кухни», Го Нань имел авторитет, и никто не осмеливался ему перечить. В конце концов, он был самым важным гостем, специально приглашённым оргкомитетом.

Глядя на озадаченные лица участников, Го Нань улыбнулся.

Первая часть соревнований подошла к концу. Когда работники собирали листы с ответами, большинство из них были пустыми, а некоторые содержали только «уксус» или «минеральная вода».

Однако несколько человек, включая Гу Чэнъи, написали список из более чем двадцати ингредиентов и приправ.

В прошлых отборочных турах использовались обычные соусы из магазинов или известные фирменные соусы. Но на этот раз Го Нань использовал секретный соус семьи Го, который не только не был готов, но и разбавлен водой. Такое сложное задание было не по силам большинству участников.

После первой части был перерыв на полчаса. Участники могли отдохнуть и обсудить задание с представителями своих ресторанов, готовясь ко второй части.

— Всё пропало, я написал только «уксус», больше ничего не почувствовал.

— Ха! Ты что, не почувствовал вкус креветок и рыбы? Это же явно соус из морепродуктов!

— А ты сам-то все ингредиенты написал?

...

Выходя из зала, участники шептались, пытаясь понять, что же было в соусе. Гу Чэнъи не участвовал в разговорах, его правая рука была за спиной, и он нервно потирал указательный палец. По его лицу было невозможно понять, что он чувствует.

— Старший брат, ты написал все ингредиенты? Это же был соус из книги рецептов учителя! — Бай Сычэнь с нетерпением подбежал к Гу Чэнъи и дёрнул его за рукав.

Гу Чэнъи с удивлением посмотрел на Го Чжэньлиня, который молчал, с нахмуренным лицом. Тогда он понял, что Бай Сычэнь говорил правду.

Гу Чэнъи покачал головой:

— Я не знал, что это соус из книги рецептов. Я просто написал то, что почувствовал, около двадцати ингредиентов.

Подумав, Гу Чэнъи вспомнил, что когда-то переписывал книгу рецептов, но это не помогло. Он знал, какие ингредиенты используются для соуса, но никогда не пробовал готовый продукт. Тем не менее написать двадцать ингредиентов было уже неплохо.

— Морскую соль написал? — спросил Го Чжэньлинь, как будто это было неважно.

<http://bllate.org/book/15501/1375201>