

На следующий день Лу Синь рано утром позавтракала и покинула отель вместе с Хэ Хаотянем. Никто из них не упомянул события прошедших дней в Flair Apparel. Лу Синь предложила своему учителю долю из четырех миллионов долларов, взятых у Чу Чжихао, но он отказался, сказав, что не нуждается в деньгах.

"Что ты можешь сказать о стиле приготовления Е Йерина?" Спросил Хэ Хаотянь, когда они стояли перед старым ресторанчиком рамёна рядом с морским заливом. Женщина рядом с ним дважды моргнула, бросив на заведение еще один взгляд, чтобы убедиться, что ее учитель серьезен.

"Е Йерин, похоже, не любит местную кухню и предпочитает минималистичный, но насыщенный вкус японской кухни, "она сделала паузу, глядя на своего наставника. " Дядя, ты уверен, что мы в нужном месте? Не похоже, что ресторан открыт для бизнеса."

"Ерунда. Синь'Эр, ты уже должна знать, что не следует судить о книге по обложке. Мой дорогой друг ведет свой бизнес уже более двадцати лет. Мы с Сибам часто обедали здесь, когда были помоложе."

Мужчина махнул ей рукой и взял инициативу на себя, чтобы войти в старую лавку рамена.

При упоминании имени отца Лу Синь улыбнулась. Она не знала людей, которые знали ее отца, и была рада слышать о нем такие вещи. Временами она задавалась вопросом, какой была жизнь ее отца, когда он посещал Серебряный лист.

Было ли у него много счастливых воспоминаний во время его пребывания там, или он, как и она, приходил в восторг всякий раз, когда встречал достойного конкурента-повара?

Лу Синь знала только то, что ее отец когда-то был студентом в Серебряном листе, потому что ее мать сказала ей об этом, но подробности его пребывания были ей неизвестны.

"Синь Эр, чего ждешь?"

Ее размышления были нарушены, когда Хэ Хаотянь вернул ее к реальности. Покачивая головой, она последовала за учителем и вошла в старый ресторанчик. Ее встретила чистая длинная стойка для посетителей и чистое кухонное пространство посередине.

" Видишь? Я же сказал, что они не закрыты. Этот ресторан открывается и обслуживает гостей с наступлением ночи." Сказал Хэ Хаотянь, усаживаясь на один из табуретов у стойки. "Эй, Кавасима-Сан, мы здесь! " крикнул он.

Из соседней комнаты без двери донесся какой-то звук, она была отделена только двумя

маленькими занавесками. Мужчина лет сорока вышел и широко улыбнулся Хэ Хаотяню, как будто это была встреча со старым другом, которого он не видел уже много лет. Он вышел с огромной деревянной коробкой в руках и поставил ее на пустой прилавок напротив Хэ Хаотяня.

" Шеф Чу, рад снова вас видеть." Затем его взгляд переместился на Лу Синьи. "Ах, а это кто?"

" Это дочь Сибая. Ее зовут Лу Синьи. Она сейчас учится в Серебряном листе, так что я привел ее сюда, чтобы узнать кое-что от тебя, " он гордо похлопал Лу Синьи по плечу.

"Синь Эр, это Кавасима Тобаку. Мы с твоим отцом познакомились с ним в Серебряном листе. Я мог бы сказать, что он один из тех достойных людей, которые могут конкурировать с шеф-поваром Цинь в японской кухне. Е Йерин, скорее всего, отдаст предпочтение именно этой кухне. Я знаю, что ты больше склонна к кондитерскому искусству и выпечке, но твой язык должен попробовать разные кухни, чтобы иметь возможность улучшить блюда."

"Дочь шеф-повара Лу?" Человек по имени Кавасима Тобаку пожал руку Лу Синьи в знак приветствия. "Приятно познакомиться. Я был знаком с твоим отцом и задолжал ему немало услуг, которые никогда не смогу вернуть."

"Приятно познакомиться, Шеф Кавасима. Я почти уверена, что мой отец помог вам, потому что вы друг и не ожидал, что вы ответите ему тем же в будущем." Лу Синьи слегка кивнула головой.

Мужчина отпустил ее руку и сложил ладони вместе.

"Ты похожа на свою мать, " заметил он, а Хаотянь фыркал.

" Не обманывайтесь ее внешностью, Кавасима-Сан. Она больше похожа на своего отца, вся в него. Остерегайтесь ее маленьких рожек, которые торчат у нее на голове, и клыков во рту. Она-волк в овечьей шкуре."

"Эй, Дядя! нехорошо говорить подобное при нашей первой встрече." Лу Синьи надулась. Почему ее учитель тоже издевается над ней сейчас?

"Что?" Хэ Хаотянь вздернул бровь. "Ты забыла, как вымогала деньги у моих родственников на днях?"

Кавасима Тобаку улыбнулся, наблюдая, как они препираются. Затем он повернулся и приготовил чай для своих гостей.

"Ты не вмешивался, а я просто дала им возможность уйти, не так ли? Они должны благодарить меня за то, что я просто взяла у них деньги и не позволила моему мужу разобраться с ними, кто знает, что бы с ними случилось? Может быть, их выгнали бы из собственного дома."

Повар-японец поставил на стойку две чашки чая, держа в руках поднос.

"Действительно. Ты только заставила их выкашлять четыре миллиона долларов за одну ночь. Ты действительно милосердна, о Моя богиня Синь'Эр."

"Четыре миллиона долларов?" Кавасима Тохаку вытаращил глаза. Он не был уверен, правильно ли расслышал.

"Ха- Ха. Видишь? Я же говорил, что она во многом похожа на Сибая. Помнишь, как он пошел в клуб лапши быстрого приготовления и сказал, что лапша быстрого приготовления намного лучше, чем то, что они делают?" Спросил учитель у друга.

Другой мужчина кивнул, вспоминая, что произошло много лет назад во время их пребывания в Серебряном листе.

"Да, но разве он не помог им усовершенствовать рецепты, он помог им выиграть турнир по изготовлению лапши в том году?"

Хэ Хаотянь сделал глоток чая и кивнул.

"Да, это так, но вы не знали, что Сибай вымогал у них деньги. Он взял с каждого по семь тысяч юаней." Затем он вздохнул. "Знаешь, что он сказал, когда я спросил его, почему он просит у них денег? Мои услуги не бесплатны для посторонних. Они должны благодарить меня за улучшение качества и вкуса их лапши. Это беспроблемная ситуация. Я получаю свои деньги, они-свое первенство."

Глаза Лу Синьи наполнились гордостью за своего отца. Семь тысяч юаней за переделку рецепта, чтобы сделать его лучше? Почему она не подумала об этом раньше? Неудивительно, что у ее отца не было недостатка в деньгах.

"Сколько человек заплатили ему? " с любопытством спросила она.

" 15 членов клуба, и это только за один день."

"Пфф, " рассмеялась Лу Синьи. Это означало бы, что он легко заработал 100 тысяч юаней за свою "помощь". Тогда она действительно была дочерью своего отца. Однако его 100 тысяч юаней были намного меньше, чем четыре миллиона долларов (27,6 миллиона юаней), которые она вымогала у семьи Чу Тин.

"Но все же четыре миллиона долларов-это огромная сумма, " сказал Кавасима Тохаку. " я не удивлюсь, если это оставит дыру в счету ваших родственников", сказал он Хэ Хаотяню.

Двухзвездочный мишленовский шеф-повар пожал плечами и решил сменить тему. Ему было все равно, даже если семья Чу Чжихао обанкротится в ближайшее время. В любом случае, они сами виноваты, что спровоцировали Шэнь И и Лу Синьи.

"Итак, Кавасима-Сан, как вы думаете, сможете ли вы помочь Синь'Эр и научить ее основам японской кухни?" В конце концов, именно поэтому они были здесь, чтобы помочь Лу Синьи улучшить ее вкус, изучая другую кухню.

Глава 480

"Не проблема. Хорошо, что вы пришли сегодня пораньше. У меня будет достаточно времени, чтобы познакомить ее с основами. Ты останешься, пока я ее учу?" Японский шеф-повар спросил Хэ Хаотяня.

"Нет, я оставлю ее здесь. Мэйна попросила меня купить ей сувениры. Я заеду за ней днем, чтобы ее муж не беспокоился о ее местонахождении, " ответил мужчина, вставая и стряхивая пылинку с пальто. "Ты будешь в порядке, Синь Эр?"

" Я уже большая девочка, дядя. Кыш отсюда!..." Лу Синьи махнула рукой, предлагая учителю уйти. "И не забудь купить мне сладостей по дороге, дядя!" крикнула она, прежде чем мужчина скрылся из виду.

Повернувшись к иностранному повару, Лу Синьи счастливо улыбнулась.

" Шеф, давайте начнем. Ну что, пойдём?"

" Синь'Эр, простота, искренность и изысканность японской кухни-вот, что отличает ее от других международных кухонь. Блюда обычно представлены кусочками размером с укус, каждый из которых содержит мясо, рис, овощи и даже фрукты. Они настолько тщательно приготовлены, что приготовление пищи и презентация сами по себе являются искусством." Объяснил Кавасима Тобаку, пока они резали овощи на мелкие кусочки.

Лу Синьи посмотрела на коробку, которую мужчина принес раньше. В ней были свежие продукты, и она подумала, что это простые, но свежие ингредиенты.

" Я это заметила. Иногда я думаю, что трудно испортить такие шедевры, съев их."

"Плохо, если такое блюдо никто не съест, " рассмеялся шеф.

"Так Каковы же особенности японской кухни, шеф?"

Лу Синьи вымыла руки и насухо вытерла их чистым полотенцем. Шеф-повар продолжил свою работу, взяв большую рыбу и умело отделили ее от ее костей. Менее чем за минуту он смог удалить застрявшие в плоти кости, прежде чем разрезать ее на равные части.

Лу Синьи смотрела широко раскрытыми глазами, как он с легкостью отделил кости и голову чистым разрезом. Это действительно была работа мастера-повара.

"Есть четыре основные характеристики, которые вы можете увидеть в японской кухне. Во-первых, это выражение сезона. Мы верим в создание пищи в соответствии с сезоном. Мы используем ингредиенты, которые созрели и расцвели в сезоне, в котором мы готовим.

Мы не только готовим строго с сезонными ингредиентами, но и представляем эти продукты, чтобы отразить время года. Таким образом, весной вы можете организовать продукты, напоминающие цветение вишни, в то время как летние презентации могут выражать текущие реки или водопады. Осенью можно использовать каштаны, потому что именно они наиболее заметны в определенные сезоны."

"Не поэтому ли блюда всегда готовят перед употреблением?" Спросила Лу Синьи. Она взяла курицу на вертеле, которую шеф-повар приготовил раньше.

"Конечно, Мисс Лу. Мы считаем, что человек должен любить то, что он видит, прежде чем он действительно попробует это. Вот тут-то и проявляется вторая особенность кухни: есть с помощью пяти чувств.

Вкус, осязание, зрение, слух и обоняние-все наши чувства участвуют в японской кулинарии. Визуальное наслаждение очень важно. Блюдо должно быть как пейзажная картина, с элементами на блюде, вызывающими чувство перспективы. Звук льющегося саке или даже человека громко чавкавшего лапшой соба-все это способствует получению удовольствия от еды. Вот, попробуй этот мисо-суп и скажи мне, какой он на вкус."

Кавасима Тобаку вымыл руки и приготовил маленькую миску супа мисо для Лу Синьи.

Лу Синьи подняла его и, прежде чем попробовать, оценила его внешний вид и запах.

"Вы знаете, о Доуцзян?" спросил ее шеф.

"Да. Это паста из консервированных ферментированных желтых соевых бобов. Ее используют в нашей местной кухне, " ответила она.

Шеф-повар кивнул. "Доуцзян-предшественник мисо. Итак, что вы можете сказать об этом супе мисо?"

Он хотел знать, говорит ли Хэ Хаотянь правду, когда сказал ему, что у Лу Синьи такой же "абсолютный язык", как и у ее отца. Он хотел увидеть и услышать, как Лу Синьи опишет этот простой суп, который он приготовил.

Мисо был сделан из ферментированных соевых бобов и представлял собой густую пастообразную субстанцию, звучит не особенно вкусно, но у него отличный вкус умами*. Это был важный ингредиент многих блюд японской кухни, о чем Лу Синьи не знала, так как была более знакома с местной кухней и выпечкой.

"На вкус он соленый, острый и пикантный. Есть умами, который поразил мой язык и задел мои чувства. Для меня это больше похоже на суповую основу, шеф, " честно призналась она.

Мужчина остался доволен ее ответом. Как правило, мисо имеет соленый и пикантный вкус сам по себе. Более легкие сорта, как правило, имеют более сладкий привкус. Обычно он был гладким, похожим на менее жирное ореховое масло, но некоторые сорта могут быть приторнее. В то время как можно было попробовать мисо само по себе, это блюдо не было предназначено, чтобы быть съеденным таким образом. Соленый привкус добавлял блюдам сложный, насыщенный вкус.

" Да, на самом деле есть несколько разновидностей мисо. Позвольте мне показать вам некоторые, просто попробуй."

Он взял три контейнера и показал их Лу Синьи. Это был белый, красный и коричневый мисо.

Лу Синьи взяла небольшую часть каждой, используя чистую ложку, и указательным пальцем пробовала на вкус. Она взяла стакан воды, чтобы прополоскать рот, чтобы избавиться от привкуса, прежде чем попробовать следующий.

"Этот белый имеет мягкий вкус, со сбалансированной сладостью, соленостью и умами. Я думаю, что он лучше всего сочетается с любой пищей с терпким, кислым вкусом, таким как цитрусовые, или слегка горьким или перечным вкусом, таким как мягкая зелень и рыба."

" Этот ... " она указала на красный мисо, " имеет насыщенный и соленый вкус, с сильным привкусом умами и ярко выраженным соевым вкусом. Его можно сочетать с другими ингредиентами с землистым вкусом, такими как корнеплоды и орехи."

"А как насчет коричневого?" Спросил шеф Кавасима. Он был несколько удивлен, что Лу Синьи смогла описать ощущения, попробовав лишь раз, и даже смогла придумать, как его использовать.

"У него более ореховый, землистый и соленый вкус по сравнению с этими двумя. Он может заменить мясо, чтобы обеспечить наполняющую рот пикантность вкуса умами. Можно также

использовать его с красным мясом или птицей и хорошо дополнить пряностью Чили."

Шеф-повар Кавасима был впечатлен наблюдением Лу Синьи. У нее действительно был "абсолютный язык", как у ее отца.

"А вы не думали стать профессиональным дегустатором или гурманом?" спросил он, заставив женщину нахмуриться.

"Только не снова..." Пробормотала Лу Синьи.

"Все в порядке, шеф Кавасима рассмеялся над ее реакцией. Хэ Хаотянь, должно быть, уже задавал тот же вопрос раньше. "Но вы очень хороши, Мисс Лу. Вы смогли описать вкус без проблем. Неудивительно, что шеф-повар Чу гордится вами. Он сказал, что наконец-то нашел ученика, достойного его времени."

"Неужели?" Лу Синьи приподняла бровь. Она никогда не знала, что ее учитель хвастался ею в разговорах со своими знакомыми. Интересно, гордился бы ею отец, если бы был жив?

*Ума́ми (яп. 旨い[1] умами, «приятный вкус») — вкус высокобелковых веществ, выделяемый в самостоятельный, пятый вкус в Китае, Японии и других странах Дальнего Востока

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1236369>