

Глава 1591 – Бу Фану разрешают готовить

Начался дождь - дождевая вода содержала духовную энергию.

Хотя Божественный Разум Бу Фана сильно ослаб, он все еще существовал, поэтому он мог ясно ощущать духовную энергию в дождевой воде. С каких пор на Земле возникла духовная энергия? Она всегда была здесь, или появилась после его возвращения?

Бу Фан был озадачен. В прошлом он не занимался культивированием, поэтому у него не было возможности узнать, содержит ли дождевая вода духовную энергию.

Дождь продолжался недолго. Вскоре он прекратился. На земле образовалась лужа воды, которая разбрызгивалась, когда Бу Фан переступал через нее. Ледяная холодная дождевая вода просачивалась между пальцами ног и вызывала легкий озноб.

Духовная энергия содержалась только в дождевой воде, и, испаряясь, она поднималась вверх и наполняла воздух. На самом деле воздух не содержал никакой духовной энергии - она появилась в нем только благодаря дождю. Другими словами, странность заключалась в дожде.

Внезапно Бу Фан остановился и глубоко задумался. Ему показалось, что артефактные духи действительно спят на Земле. Иначе здесь не было бы дождя из духовной энергии.

Он был раздосадован тем, что не смог найти Нетери. Его Божественный Разум был подавлен очень сильной силой. Конечно, он мог нарушить ограничение силой, но он не знал последствий. Предупредит ли это неизвестные риски? Или это вызовет радикальные изменения, которые приведут к полному уничтожению Земли?

Бу Фан вернулся в свою комнату в старом здании. В воздухе все еще витал запах гниющих ингредиентов. Нахмурившись, он убрал их и выбросил. Эти ингредиенты были для него ничем.

Как раз, когда он закончил, кто-то постучал в дверь. Он открыл ее и увидел Лю Му, который стоял снаружи и с ужасом смотрел на него, словно на привидение.

Лю Му не посмел обидеть Бу Фана. У парня, который мог раздавить сотовый телефон голой рукой и чуть не сломал ему палец легким шлепком, определенно были какие-то секреты, которые он не мог позволить себе узнать...

— Шеф-повар хочет тебя видеть! — сказал Лю Му и повернувшись, побежал прочь, словно спасался бегством. Он еще не решил, как ему встретиться с Бу Фаном, поэтому не хотел оставаться с ним надолго.

— Шеф-повар?

Похлопав Шримпи по плечу, Бу Фан вышел из комнаты, спустился по лестнице, покинул старое здание и подошел к ресторану через дорогу.

Этот ресторан назывался "Особняк Юэ". Он был роскошно оформлен, но дела в нем шли плохо. Это не имело никакого отношения к мастерству повара. На самом деле, блюда в этом ресторане были очень вкусными. Бу Фан пробовал их, когда был здесь учеником шеф-повара. Однако дела ресторана не пошли в гору. Тогда Бу Фан не мог понять причину этого.

В ресторане Лю Му робко сидел в углу. Когда Бу Фан взглянул на него, переступив порог, тот сразу же вздрогнул и отвернулся.

Поджав губы, Бу Фан заложил руки за спину и пошел в сторону кухни. Ему не нужно было, чтобы кто-то сказал ему, что шеф-повар находится там.

Шипение...

Как только он вошел на кухню, его встретил быстрый звон и вспышки пламени. Кто-то бросал сковороду, которая постоянно сталкивалась с плитой.

Бу Фан пригляделся и увидел мужчину средних лет. Ему было около сорока или около пятидесяти лет, в одной руке он держал половник, а другой сжимал край железного котелка с квадратом ткани, и ловко подбрасывал котелок. Однако, по мнению Бу Фана, техника метания содержала множество ошибок.

На краю плиты лежали различные приправы, включая сахар, соль, соевый соус, чесночную пасту и чили. Все это было немного знакомо и странно для Бу Фана. Он уже давно не готовил таким простым способом.

Шипение...

Подбрасывание закончилось. Добавили половник воды, и тут же раздался шипящий звук. Котелок накрыли крышкой, чтобы дать блюду немного потушиться. Только тогда шеф-повар повернулся и посмотрел на Бу Фана.

— О, вот и ты... — глядя на Бу Фана, шеф-повар мягко улыбнулся.

Бу Фан без выражения кивнул, но его лицо сильно смягчилось. Когда он был подмастерьем в этом ресторане, шеф-повар научил его многим вещам и высоко о нем отзывался.

— В последнее время ты немного халтуришь, Бу Фан. Повар - это такая профессия, где нельзя халтурить, потому что, если ты это сделаешь, твоя чувствительность к еде ослабнет, и тебе будет трудно готовить блюда, которые удовлетворят людей, — сказал шеф-повар. Он вытер руку квадратом ткани и прислонился спиной к плите, глядя на Бу Фана.

Бу Фан кивнул. Естественно, он понимал, что имел в виду мужчина средних лет, говоря, что он халтурит. Но это была не его вина. Он путешествовал в другой мир.

— Дела в особняке Юэ идут плохо, так что скоро мы можем закрыться... Я приехал сюда с амбициями сделать карьеру, но кто знал, что все так закончится... Ай, забудь. Иди и нарежь ингредиенты... Мы поедем вместе позже.

Шеф-повар вздохнул. Затем он повернулся, снял крышку и продолжил готовить.

Это заставило Бу Фана задуматься, но он ничего не сказал. Вместо этого он подошел к другой плите, взял несколько картофелин и взял их в руки. «Какой знакомый ингредиент...», подумал он про себя.

Резать картофель - очень неприятное занятие, потому что прежде чем нарезать его тонкими ломтиками, нужно сначала очистить его от кожуры. Но Бу Фан не возражал. У него появилось внезапное желание приготовить какое-нибудь блюдо. Ему стало интересно, обладает ли он тем же мастерством приготовления пищи, что и сейчас, после возвращения на Землю.

Он взял со стойки кухонный нож. Взмахнув рукой, он повертел нож в ладони, резко сверкнув. Вымыв картофель, он слегка подбросил одну картофелину в воздух. В тот момент, когда

картофель уже падал, его глаза стали очень острыми. В его взгляде картофель падал очень, очень медленно.

Кухонный нож резко выскочил, прочертив полукруг. Затем Бу Фан держал его боком кверху. Картофель упал и приземлился на плоскую поверхность, вращаясь, а на другой стороне ножа оказалась целая полоса картофельной кожуры такой же ширины.

В этот момент на кухню вошел Лю Му и увидел происходящее. Его челюсть мгновенно отпала, а на лице появилось ошеломленное выражение. Он никогда не знал, что картофель можно так почистить! — Ты... Ты... — Он заикаясь указал пальцем.

Бу Фан посмотрел на Лю Му и дернул уголком рта.

Да-да-да-да-да-да...

Вслед за этим раздался стук падения ножа на разделочную доску. Почему-то это звучало очень приятно для слуха. В мгновение ока картофель овальной формы был нарезан на тонкие ломтики, одинаковые по длине и ширине.

Этот звук привлек внимание шеф-повара, и он обернулся как раз вовремя, чтобы увидеть технику работы ножом Бу Фана. Он был поражен, но не более того. Если бы он увидел, как Бу Фан чистит картошку, то ужаснулся бы не меньше Лю Му.

Бу Фан не стал продолжать после того, как нарезал картофель. Следующим блюдом, которое приготовил шеф-повар, был жареный измельченный картофель.

— Продолжай, — неожиданно сказал шеф-повар. По какой-то причине он почувствовал очарование в технике ножа, которым Бу Фан нарезал картофель, и это его убедило. Он подумал, не просветлел ли вдруг этот мальчик.

— Хорошо. — Бу Фан кивнул с ничего не выражающим лицом. Затем он включил газ, зажег его и начал нагревать сковороду. Его движения были простыми и понятными, в основном потому, что блюдо было очень простым в приготовлении.

Кухонный нож перевернулся и двинулся по разделочной доске, бросая измельченный картофель в сковороду. Струйки белого пара мгновенно устремились вверх. Все движения были идеально скоординированы, как будто их репетировали бесчисленное количество раз.

Пока пламя ревели, Бу Фан сохранял спокойное, безэмоциональное лицо. Он протянул половник к приправам, стоявшим рядом с плитой, и, не глядя, зачерпнул разные приправы. Затем он высыпал их на картофель и начал подбрасывать сковороду.

Лю Му сглотнул. — Этот парень... даже не понимает, что делает, да? Он просто строит из себя крутого! Он даже не отмерил количество приправ, прежде чем добавить их в сковороду!

Он не верил, что кулинарные навыки Бу Фана могут стать настолько хорошими за одну ночь. Не так давно они были на одном уровне!

— Молчи! Обрати внимание на его готовку... — Шкф-повар отругал Лю Му, затем повернулся и стал внимательно наблюдать.

Движения Бу Фана были безупречны, а спокойное выражение глаз выдавало его уверенность в своих кулинарных способностях, что говорило шеф-повару о том, что он абсолютно уверен в

количестве приправ в каждой ложке и контроле температуры.

Такую уверенность мог иметь только шеф-повар мирового класса - это была готовка по учебнику!

Лю Му чуть не подумал, что он ослеп! Блюдо мигало! Он только что видел, как мигает блюдо!

— Острокислый нарезанный картофель готов.

Бу Фан отложил кухонную утварь, нахмурился и вытер воду с рук. Он чувствовал себя неловко без Набора Бога Кулинарии.

— Это... — Губы шеф-повара дрожали, когда он с недоверием смотрел на Бу Фана.

Блюдо было готово к подаче, и казалось, что оно сверкает. Хотя это было простое блюдо из острого и кислого толченого картофеля, аромат, витающий в воздухе, и правильное количество остроты и кислинки показывали, что оно не так просто, как кажется.

Шеф-повар сглотнул, взял ложку и зачерпнул ложку бледно-золотистого толченого картофеля. Когда он внимательно посмотрел на них, то увидел, что каждый кусочек был одинаковым по ширине и длине. Это была идеальная техника работы ножом. Кроме того... вкус и температура каждого кусочка также были абсолютно одинаковыми...

Как только ложка измельченного картофеля попала ему в рот, зрачки шеф-повара сузились.

— Аххх!

Он сузил глаза, его лицо покраснело, и даже его рукава затрепетали. Ему казалось, что он скачет на лошади по бескрайним просторам луга. Ветер дул, лошадь ржала, а картофель перекашивался под ногами...

Когда пряный и кислый вкус сочетался с нежным картофелем, получался просто идеальный деликатес в мире! Шеф-повар был полностью опьянен! Держа ложку в одной руке, он крепко сжал ноги и весь дрожал.

Он никогда не пробовал ничего настолько вкусного. Неужели это действительно могли приготовить люди? Разве это не шедевр?! Его глаза покраснели, как будто он вот-вот разрыдается...

Лю Му был ошеломлен. Когда он посмотрел на реакцию шеф-повара, ему показалось, что в него вселился призрак. «Черт... Тебе обязательно так реагировать? Это всего лишь острый и кислый толченый картофель!» мысленно вопил он.

Аромат, витающий в воздухе, наполнил его неверием. Он не верил, что Бу Фан, чьи кулинарные навыки были на одном уровне с ним, мог приготовить такое блюдо!

Он схватил фарфоровую ложку, зачерпнул ложку измельченного картофеля, засунул ее в рот и стал есть, даже когда она была еще горячей.

Лю Му ел, потом снова ел. Вдруг его движения прекратились, тело замерло, а глаза словно потеряли фокус. Ему показалось, что его душа улетела куда-то вдаль.

Это блюдо заставило его вспомнить блюда, которые готовила для него старая бабушка, когда он был маленьким. Вкус и ощущения вызвали комок в горле, и он не мог удержаться от слез.

Как в мире может существовать такой вкусный пряный и кислый толченый картофель?!

Глядя на реакцию шеф-повара и Лю Му, Бу Фан подергал уголками рта.

Внезапно раздался грохот. Он мгновенно нахмурил брови и посмотрел через окно на небо. Там начали собираться грозовые тучи. В них бурлило огромное количество духовной энергии, и казалось, что невидимая сила нацелилась на него.

Глаза Бу Фана сфокусировались. «Наказание молнией? Неужели и на Земле меня ждет наказание молнией?» Он посмотрел прямо на небо, словно пытаясь разглядеть грозовые тучи.

Однако грозовые тучи быстро рассеялись. Казалось, что их появление было лишь предупреждением для Бу Фана.

Он сузил глаза. «Это план, чтобы помешать мне готовить?»

<http://tl.rulate.ru/book/4793/1483029>