

Глава 283 Простые условия, простые ингредиенты.

Слова человека среднего возраста наконец-то прорвали плотину, и до того сдерживаемые смешки разразились в полноценный смех. Все сто человек поголовно не могли унять своего хохота и тот резонировал от стен бараков.

Многие смотрели на БУ Фана сочувственно, потому что когда сами прошли через этот путь. Они пришли в отделение поваров, думая, что их сразу подпустят за раскаленные воки, но оказалось не все было так просто. Прежде чем заслужить право готовить нужно было доказать, что ты кое-что смыслишь в кулинарном деле.

Человека средних лет звали Вей Дофу, и он был весьма искушен в поварском деле. Его блюда всегда получались вкусными и питательными. Поэтому, когда новички пытались пройти его тес, то поучали массу критики. Вей Дофу распекал их до такой степени, что новички могли даже начать сомневаться в полезности собственных жизней.

Прошло уже довольно долгое время с тех пор как к ним в кулинарный взвод приходили новички.

Потому испытание БУ Фана сулило всем присутствующим своего рода развлечения.

Вей Дофу щедро одаривал Бу Фана зловещей улыбкой.

«Значит все что мне нужно это показать свои кулинарные навыки?»

Губы Вей Дофу расплылись в еще более широкой улыбке.

«Все верно паренек. Я командир кулинарного отделения, и я ответственен за каждый ингредиент, что мы получаем, и за каждое блюдо, что мы из него готовим и потому мне решать достаточно хороши твои умения, чтобы подпускать тебя к воку или нет. Согласись, что пища это основа армии, если еда приготовлена хорошо, то солдаты получают энергию и смогут выложиться на поле боя, но если нет, то единственное, что получают бойцы от твоих блюд это диарею, а со спущенными портками как известно много не навоюешь.»

Свои слова командир Вей Дофу сопровождал ритмичным помахиванием металлическим ковшом, что находился в его руке. Было видно, что он получает некое наслаждение, поучая молодого несмышлениша.

Бу Фану было абсолютно все равно, что говорил этот человек средних лет. Он был абсолютно уверен в своих кулинарных способностях.

Все, что ему нужно это приготовить хорошее блюдо — не проблема.

«Я готов, просто предоставьте мне место для готовки и необходимые ингредиенты.» Бу Фан был сыт по горло разглагольствованиями командира кулинарного отделения и потому он поспешил перебить того.

Вей Дофу откровенно разозлила дерзость новичка. Он был вне себя от того, что кто-то посмел прервать его речь.

Однако он не стал чинить никаких неприятностей Бу Фану, только на его лице появилось мрачное, не обещающее ничего хорошее новичку выражение, когда он кивал в знак согласия.

Несколько людей из сотни, все еще одетые в поварские фартуки вынесли огромный металлический вок, поставили его перед Бу Фаном, вместе с черным ножом, несколькими глиняными мисками и мешком неизвестных ингредиентов.

«Вот ингредиенты, и необходимая для приготовления кулинарная утварь. Ты можешь приступать к прохождению своего испытания. Покажи нам какой ты великий кулинар!», когда Вей Дофе говорил это Бу Фану, в его словах буквально сквозила издевка и насмешка.

Многие смотрели на Бу Фана с той же издевкой, что и их командир. Но были и те, кто болели за Бу Фана.

Например, молодой юноша, примерно одного с Бу Фаном возраста. Он узнавал в Бу Фане самого себя, и хотя не ждал от него много все равно надеялся, что новичок сможет показать какой-то класс.

Но надеяться было особо не на что. Множество вновь пришедших пытались приготовить свои блюда и один за одним проваливались.

Главная причина их провалов была прежде всего заключена в походной утвари армейской кухни, она была грубая и непривычная.

Даже если в кулинарное отделение приходил профессиональный повар, он все равно не мог пройти испытание Вей Дофе, потому что им приходилось сталкиваться с кардинально непривычными для себя условиями готовки.

Вот и от Бу Фана никто не ожидал много. Еще одна жертва в копилку тех, кто не прошел испытание Вей Дофу.

Даже если Бу Фан приготовит приемлемое блюдо, Вей Дофу раскритикует его до такой степени, что оно покажется отвратительным и никчемным.

Впрочем, большинство не болело за Бу Фаном. Большинство хотело увидеть поражение и посрамление заносчивого юнца.

Сколько они уже видели таких гордецов пришедших сюда королями и после прохождения испытания втоптанные в грязь критикой Вей Дофу.

Для них это было своеобразное развлечение, видеть как еще одна жертва критики Вей Дофу покрывается краской румянца до самых кончиков ушей, не находя себе место.

Но Бу Фану, было откровенно все равно на то, что думают остальные. В том, что касалось готовки он не проиграет никому.

Пришла пора посмотреть, чем же для готовки его снабдили.

Он подошел к тому месту, где для него разложили кухонную утварь, и в изумлении поднял вверх брови.

Кухонная утварь казалось ему слишком простой. Она была примитивной даже в сравнении со стандартами людей змей, обитающих в болтах.

Но кажется таковы правила походной кухни. Армейская кулинария не подразумевает излишеств, лишь то, чем можно воспользоваться в походе, лишь то, что может быть портативно и просто в применении, может исправно служить армейской кулинарии.

Бу Фан присел на корточки и развязал тесемки мешка с ингредиентами. Как только он это сделал на него дохнул свежий аромат почвы.

В мешке оказались простые ингредиенты. В основном это были грибы, но также встречались вкрапления картошки и других овощей.

Самое удивительное, что в мешке не было никаких духовных ингредиентов, а ведь Бу Фан был уверен, что несмотря на то, что солдаты западной митической армии не обладали высокой культивацией, в их телах текла истинная энергия, а значит солдат кормили пищей с содержанием истинной энергии.

Тогда почему ему дали простые ингредиенты? С этим было что-то не так?

«Эти ингредиенты... вы обычно используете их для готовки.»

Вей Дофу не ответил Бу Фану, только коварная, не обещающая ничего хорошего Бу Фану улыбка а его губах стала чуть шире.

«Нет это аварийный запас ингредиентов. Мы используем их если армия будет испытывать

турдности с поставками продовольствия, чтобы избежать голода среди солдат.», тот кто объяснил это Бу Фану, был тот самый невинный на вид паренек примерно того же возраста, что и Бу Фан.

Вей Дофу грозно зыркнул на посмевшегося заговорить паренька, заставив того испуганно втянуть голову в плечи словно черепаху.

Все стало понятно, значит Вей Дофу подложил Бу Фану своеобразную свинью.

Что приготовить вкусное блюдо из ингредиентов, не содержащих духовную энергию, от повара требовалось показать умопомрачительную технику готовку.

Бу Фан принялся за дело.

ОН подошел к разбросанным на земле деревянным палкам и пнул их ногой. От удара Бу Фана деревянные палки поднялись в воздух, и встали в довольно аккуратную позицию.

Затем Бу Фан разложил Вок, на манер походной печи.

На все манипуляции Бу Фану понадобились считанные мгновения.

Эти пусть неуверенные, но точные и аккуратные движения заставили всех наблюдающих задержать дыхание.

В глаза молодого юноши, который недавно ответил Бу Фану, зажегся огонек азарта. Неужели у этого парня припятан козырь в рукаве.

А между тем Бу Фан занялся сортировкой ингредиентов, спрятанных в мешке. Достав и аккуратно рассортировав их, Бу Фан тут же взял в руки нож.

Простой нож с деревянной рукояткой ощущался в руке куда хуже золотого драконьего ножа.

Те кульбиты, которые Бу Фан выделывал с непривычным ножом, чтобы подладиться под него заставили всех присутствующих пооткрывать рты.

Затем, Бу Фан взял в руки картошку и раскрутив ее в воздухе снял кожуру одним непрерывным, но быстрым движением. Такое проворное и умелое движение еще больше изумило зрителей.

Очищенный и помытый картофель Бу Фан поместил на деревянную бадью, помещенную поверх

кастрюли с нагревающейся огнем.

Бу Фан контролировал температуру огня и поместил свои руки, чтобы пропустить истинную энергию через готовящуюся картошку.

«Что он делает?», раздался чей-то голос.

«Кажется, он собирается приготовить картошку на пару.»

Вей Дофу смотрел на яркие движения Бу Фана, и все равно не испытывал к этому парню ничего кроме презрения.

Однако, поза в которой Бу Фан парил картофель показалось ему странной. Зачем этот парень держит одну руку на крышке, прикрывающую готовящийся картофель.

Свободной рукой Бу Фан держал простой нож с деревянной ручкой. Ей он принялся нарезать уже промытые грибы.

Что? Этот парень нарезает ингредиенты всего одной рукой?

Чтобы владеть такими навыками нужно иметь чень прочную и очень серьезную основу.

Навыки новоприбывшего просто поражали. Движения Бу Фана были аккуратны и отточены.

Под всеобщее изумление он сделал небольшое но плавное движение по доске, на которой были разложены грибы и они взмыли в воздух.

Несколько проворных смазанных из за скорости движений ножа, и грибы приземлились обратно на разделочную доску, порезанную на аккуратные кусочки.

Вей Дофу не смог поверить в то, что увидел и протер глаза. Неужели ему только, что показалось

А впрочем какая разница, навыки нарезки и шинковки важны для повара, но они не имеют никакого значения если блюдо получится невкусным. А Вей Дофу, что именно таким и получится блюдо у Бу Фана.

Дребезжание!

В воздухе расплылись, дразнящие сладковатые запахи готовящихся овощей.

Все это время Бу Фан держал крышку котелка закрытой, но теперь, когда овощи были нарезаны, пришло время ее открыть, и вырвавшийся наружу запах поража́л глубиной своих ароматов.

Горячая картошка открылась взглядом всех окружающих, от нее исходил от самый сладковатый, пленяющий аромат.

Картошка была приготовлена идеальна. Ее золотистый спелый цвет, заставлял каждого, кто видел ее ронять голодные слюни.

Все, кто был свидетелем приготовленного Бу Фаном блюда не смогли сдержать возгласов восхищения.

«Это все лишь картошка, никакой креативности. Парень просто приготовил картошку, это не может считаться хорошим блюдом», думал про себя Вей Дофу.

Словно читая его мысли, Бу Фан достал золотистые, распространяющие пьянящий аромат картофелины, поместил их на глиняную посуду, а затем сделал то, что заставило пооткрывать всех рты в изумлении.

Одним плавным движением Бу Фан растолок всю картошку превратив ее в пюре.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/453419>