

"Лук!" - воскликнула Накири Масаки, ее глаза заблестели от восхищения. "И какой свежий!" Она ненадолго замолчала, словно погружаясь в размышления, а затем взглянула на Шэнь Лана, ожидая продолжения кулинарного спектакля. "Мелко нарежь лук и посыпь им барбекю-соус!" - произнесла она, ее голос был полон любопытства. "Я была так близко, что острота лука просто взорвала меня!" - призналась Масаки, ее тон был полон удивления. "Но есть нечто невероятное!" "Несмотря на то, что лук свежий, он настолько мелко нарезан, что даже остаточное тепло барбекю-соуса достаточно, чтобы его приготовить!" - она продолжала анализировать, ее взгляд был прикован к блюду. "Как только лук протушится, его острый аромат заметно уменьшится..." "Как ты это сделал?" - вырвалось у нее, ее голос был полон изумления. "Как при такой температуре соуса ты сумел сохранить неповторимый вкус лукового соуса?" Шэнь Лан улыбнулся. Он словно наслаждался ее недоумением, как величайший фокусник, показывая свой секретный трюк. "Вот чем!" - сказал он, протягивая руку с раскрытой ладонью. В его руке лежал стручок зеленого горошка. Накири Масаки была поражена. "Это... зеленый горошек?" - ее голос дрожал от изумления. "Нет, это невозможно. Я не чувствую вкуса горошка!" "Может быть..." - она задумалась, будто прокручивая в голове все свои кулинарные знания. Масаки, известная своими глубокими познаниями в гастрономии, мгновенно пришла к дерзкой идее. Неужели Шэнь Лан измельчил зеленый горошек в пасту и намазал ею барбекю-соус, создавая естественный теплоизоляционный барьер для лукового соуса? Заметив неверие в глазах Масаки, Шэнь Лан понимал, что она уже на пороге разгадки тайны. "Похоже, мисс Накири догадалась!" - сказал он, его улыбка стала шире. "Я действительно сделал пасту из зеленого горошка, которая создала естественный изолирующий слой." "Вкус зеленой пасты очень легкий, а под воздействием луковых хлопьев он практически не ощущается в блюде," - пояснил Шэнь Лан. "Но дело не в том, чтобы подчеркнуть вкус зеленого горошка." "Сочетание сладковато-соленого вкуса барбекю-соуса с острой пикантностью мелко нарезанного лука - именно этот вкус я хотел подчеркнуть в этом блюде!" - прошептал он, словно раскрывая секрет самого божественного творения. "Что вы думаете, мисс Накири?" "Я... не думаю, что вы разочарованы." - Масаки не смогла сдержать восхищения, ее голос звучал тихо. Она смотрела в глаза Шэнь Лана, чистые, как весенний ручей. Ее красноватые губы изогнулись в еле заметной улыбке, и она произнесла свою оценку: "Уже давно мой язык не испытывал такого вкуса, способного вызвать непроизвольное возбуждение вкусовых рецепторов!" "Ваша кухня действительно подарила мне множество новизны," - продолжила она, ее голос звучал все более восхищенно. "Я никогда не видела блюда, где один ингредиент полностью жертвует собой, чтобы подчеркнуть вкус другого." "Свинина приготовлена идеально, я четко ощущаю ту заботу, которую вы вложили в процесс тушения!" - ее взгляд был прикован к блюду, будто она могла увидеть все тонкости его приготовления. "Особенно в конце блюда, неожиданная острота вызвала у меня момент замешательства и восхищения." "Использовать вкус лука, чтобы стимулировать едока и заставить его безвольно плакать - действительно новаторский подход к приготовлению!" - Масаки была в восторге от открывшихся кулинарных граней. "Но как вы и сказали, кроме этого блюда, ваши базовые навыки шеф-повара не очень прочны." "Некоторые детали вырезаны не идеально", - она сделала небольшую паузу, позволив Шэнь Лану ощутить весь вес ее комментария. "Паста из зеленого горошка немного жидкая, в противном случае я думаю, что стимуляция могла бы быть сильнее." "Барбекю-соус тоже немного густоват. Если бы вы добавили меньше таро, я думаю, что соус мог бы выглядеть более гладким..." "В вашей кухне скрыто много мелких недостатков," - Масаки откровенно озвучила свои замечания. "Однако, я не буду беспричинно отрицать блюдо, которое приносит удивление моему языку." "В общем, этот обед... я очень довольна! Ваша кухня... она действительно подарила мне... сюрприз." В этот момент, Накири Масаки дала самую точную оценку, и Шэнь Лан был готов принять все ее критические замечания. Слабость Шэнь Лана была в том, что он умел готовить только одно блюдо, поэтому его понимание многих ингредиентов было недостаточным. Самым привлекательным в этом блюде "Ризотто Скорби и Экстаза" было то, что "практика делает совершенным". Точнее

говоря, блюдо "Ризотто Скорби и Экстаза" было великолепным, но изобрел его кто-то другой, и сегодня он просто подражал этому блюду. Несмотря на то, что он изучал его с детства, Шэнь Лан понимал, что его блюдо, вероятно, далеко не такое прекрасное, как Ризотто Скорби и Экстаза, приготовленное Стивен Чоу в фильме "Бог кулинарии". То, что глаза Накири Масаки заблестели, было чисто благодаря творчеству Стивен Чоу и его собственному долгосрочному накоплению опыта. Если бы он приготовил другие блюда для Масаки, то, боюсь... оценка была бы совсем другой.

<http://tl.rulate.ru/book/110576/4167567>